

OLIO CUORE

Sformati di polenta con cuore di funghi



Ingredienti

- 250 g Polenta Valsugana Rapida Gialla
- 140 g robiola
- 60 g parmigiano grattugiato
- 300 g funghi misti surgelati
- 40 g vino bianco secco
- qb brodo vegetale
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo fresco
- 1 cucchiaio **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- Pepe
- Per decorare scaglie di parmigiano e prezzemolo

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 438.75 Kcal**
- **Grassi: 16.44 g**

Preparazione

- In una padella versare un cucchiaio di **Olio di Mais Cuore**, scaldarlo e rosolare l'aglio schiacciato e un cucchiaino di prezzemolo tritato.



- Unire i funghi a pezzetti e cuocerli per 5/6 minuti prima di bagnarli con il vino. Salare e pepare. Portarli a cottura unendo, all'occorrenza, brodo caldo poco alla volta e cuocendo per 15 minuti. Conservare a parte.
- Preparare la polenta portando a bollore 1 l d'acqua già salata, versare la farina a pioggia, mescolare con una frusta e portare a cottura.
- Allontanare dal fuoco e condire subito la polenta con il formaggio grattugiato e la robiola. Pepare.



- Porzionare il composto nelle teglie di Ø 12 cm, riempiendole per metà, poi livellare con il dorso di un cucchiaio unto.



- Distribuire un poco di sugo di funghi (tenerne da parte qualche pezzetto per la decorazione finale).



- Ricoprire con altra polenta e livellare la superficie sempre con il dorso di un cucchiaio unto.
- Infornare le tegliette a 220° per 10 minuti.
- Sfornare, decorare con un pezzetto di fungo, una foglia di prezzemolo e una scaglia di parmigiano e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico