



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA AI FINFERLI



INGREDIENTI

Dosi per 4 buongustai/e

350 g di farina di mais pregiato per polenta grossa
1,5 l di acqua
½ kg di finferli
3-4 pomodori
1 peperone
½ cipolla
Parmigiano grattugiato
Prezzemolo
Aglio
Peperoncino
Olio d'Oliva
Sale

PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua salata, versate lentamente la farina nella pentola, mescolando per ca. 35 min. o comunque fino a che il tutto diventi denso e rovesciatelo in un vassoio.

Pulite i funghi e affettateli. Riscaldare dell'olio in una padella alta e soffriggeteci la cipolla tagliata finemente e 2 spicchi di aglio. Aggiungete i finferli e cuocete a fuoco vivace per fare evaporare almeno metà dell'acqua uscita dai funghi. Aggiungete infine pomodori e il peperone tagliati a bocconi. Condite con sale e peperoncino a piacimento. Cuocere per 5-10 minuti mescolando. Tritate un bel po' di prezzemolo.

Servite 2-3 tranci di polenta con qualche cucchiata di finferli. Guarnite con olio di oliva, parmigiano e prezzemolo.