



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA MIT PFIFFERLINGEN



ZUTATEN

Für 4 Feinschmecker

350 g Maisgrieß gelb grob für Polenta
1,5 Liter Wasser
½ kg frische Pfifferlinge
3-4 Tomaten
1 Paprika
½ Zwiebel
geriebener Parmesan
Petersilie
Knoblauch
Chili
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

Das gesalzene Wasser aufkochen. Den Maisgrieß langsam, unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Unter mehrmaligem Umrühren die Masse ca. 35 Minuten weiter kochen, bis sie dickbreiig ist und sich vom Boden löst. Die fertig gekochte Polenta auf einen Teller stürzen.

Die Pfifferlinge putzen und in Scheiben schneiden. In einer tiefen Bratpfanne Öl mit 2 Knoblauchzehen und dem fein gehackten Zwiebel dünsten. Die Pfifferlinge dazugeben und bei hoher Hitze anbraten bis die Hälfte des aus den Pilzen kommenden Wassers verdampft ist. Nun die grob geschnittenen Tomaten und Paprika hinzufügen. Je nach Belieben mit Salz und Chili würzen. 5-10 Minuten lang kochen und schwenken. Petersilie hacken.

2-3 Scheiben Polenta mit einem großen Löffel Pfifferlingen auf einem Teller servieren und mit Petersilie, Parmesan und Olivenöl garnieren.