



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA MIT STEINPILZEN



ZUTATEN

Für 4 Feinschmecker

400 g Maisgrieß gelb mittel für Polenta
1,6 Liter Wasser
½ kg frische Steinpilze
geriebener Parmesan
Petersilie
Butter
Knoblauch
Öl
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 Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in Öl mit 2 Knoblauchzehen dünsten. Am Ende viel gehackte Petersilie beimengen.

Eine feuerfeste Schüssel ausbuttern und in Schichten die Polenta, die Steinpilze und den Parmesankäse hineingeben. Abgeschlossen wird mit einer Schicht Polenta, die mit Butterflöckchen bestreut wird.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 10 Minuten überbacken.