



POLENTA CON FORMAGGIO E FUNGHI

ricetta della scuola di cucina “La Tovaglia Volante” di Messina



Ingredienti

Polenta Valsugana “L’Integrale”
ragusano
parmigiano (o altro formaggio)
burro
funghi porcini

Procedimento

Preparare la polenta come indicato sulla confezione e, una volta cotta, aggiungere del ragusano tagliato a pezzettini piccoli piccoli, un po’ di parmigiano o altro formaggio, e un po’ di burro. Condire bene, lasciare sciogliere bene il formaggio. Servire con funghi porcini trifolati.