



TRIS DI POLENTA TARAGNA

ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”



Ingredienti

Polenta Valsugana “La Taragna”

Speck q.b.

Funghi porcini q.b

Gorgonzola q.b.

Noci q.b.

Trevisana q.b.

Burro q.b.

Procedimento

Mettere sul fuoco 360 ml di acqua, quando bolle, salare e aggiungere la polenta. Mescolare con una frusta per 5 minuti per non far formare grumi. Poi togliere dal fuoco e riporre la polenta in stampini di forma circolare o nello stampo dei muffin precedentemente unto, livellare bene con una spatola o aiutarsi con carta forno.

Riporre in frigo per 1/2 ore. Una volta trascorso il tempo, rimuovere la polenta dagli stampi e rosolare in padella con qualche fiocco di burro.

In un'altra padella cuocere la trevisana con dell'olio e uno spicchio d'aglio che toglieremo

a fine cottura. Eseguire lo stesso procedimento con i funghi, in una padella separata. In un pentolino far sciogliere un cucchiaino di gorgonzola. Poi impiattare con tre tortini di polenta taragna, poi condire rispettivamente con speck e trevisana; gorgonzola e noci e infine funghi porcini. Aggiustare di sale e pepe e servire.