



## **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.