

Polenta saracena in salsa di porri e funghi

Preparazione

Per la polenta saracena

1. Mondare le patate, tagliarle a pezzi irregolari e metterle nel paiolo con l' acqua, quindi portarli a cottura.
2. Aggiungere il burro e le farine e cuocere a fuoco lento per circa 45' mescolando spesso. Condire con sale
3. A cottura ultimata la polenta dovrà avere una struttura liscia ed omogenea e dovrà staccarsi facilmente dalle pareti del paiolo.

Per la salsa porri e funghi

1. Mondare il porro e tagliarlo a filanger. Pulire i funghi ed affettarli.
2. Porre in una casseruola bassa le sostanze grasse con il porro e lasciarlo cuocere lentamente, dopodiché unire i funghi e continuare la cottura per qualche minuto.
3. Aggiungere la farina e subito dopo il latte e la panna, entrambi caldi.
4. Aggiustare di sale e continuare la cottura fino ad ottenere una salsa dalla consistenza cremosa

Per la finitura del piatto

1. Versare la salsa sulla polenta, cospargerla con il parmigiano grattugiato e servirla subito.

Note

- a) Piatto tipico della gastronomia piemontese ed in particolare del cunese, ottima anche per accompagnare secondi piatti di carne cotte in umido,
- b) E' consuetudine servire la polenta saracena tagliata a fette, in questo caso occorre preparare una polenta molto più consistente (è sufficiente ridurre la quantità di acqua), versarla su un'asse di legno e dopo poco tagliarla a fette con il filo di seta.
- c) La dosi di farina di mais e quella di grano saraceno variano a secondo del proprio gusto. Utilizzando una quantità maggiore di farina di grano saraceno si ottiene una polenta dal colore più scuro e dal sapore più rustico.
- d) Rispetto alla farina di mais, quella di grano saraceno richiede una maggiore quantità di acqua.
- e) E' consigliabile passare le patate bollite al setaccio o allo schiacciapate, in modo da conferire alla polenta una struttura più fine.
- f) Per evitare di mescolare continuamente la polenta durante la cottura è possibile dopo i primi 10' di cottura proseguire la cottura a bagnomaria e a recipiente coperto.

