

# Tortino di polenta e funghi



## ingredienti

100 g di polenta  
250 g di funghi pioppini  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
2 fette di Asiago tagliate sottili (o altro formaggio filante)  
2 spicchi d'aglio  
mezzo bicchiere di vino bianco  
sale, pepe

## PREPARAZIONE

20 min

## COTTURA

40 min

## TEMPO TOTALE

60 min

2 persone

## procedimento

Preparare la polenta seguendo le indicazioni sulla confezione. A cottura ultimata, stendere un foglio di alluminio su un piano di lavoro e versarvi la polenta; con una spatola o con il dorso di un cucchiaio, livellare la superficie ad uno spessore di circa un centimetro, quindi lasciare raffreddare.

Nel frattempo, preparare i funghi. Pulire i funghi accuratamente eliminando ogni residuo di terra, quindi sciacquarli bene sotto acqua fredda corrente, sbollentarli in acqua per 5 minuti e scolarli.

In una padella a saltare, scaldare l'olio con l'aglio pelato e schiacciato, quindi tuffarvi i funghi e far cuocere fino a che il fondo della padella risulterà asciutto. Unire il vino e lasciar sfumare, regolare di sale e pepe e proseguire la cottura per circa 5-10 minuti.

Comporre il tortino di polenta e funghi. Con un tagliapasta circolare (o un bicchiere), ricavare 6 dischi di polenta di circa 6-8 centimetri; ungere una bisticchiera con un pennello e, quando sarà ben calda, adagiarvi i dischi di polenta e farli dorare da entrambi i lati, muovendoli di tanto in tanto affinché non si attacchino. Abbassare il fuoco e comporre i tortini direttamente nella bisticchiera, adagiando pezzetti di formaggio su un disco di polenta, posandovi sopra un altro disco di polenta e ripetendo l'operazione fino ad ottenere due torrette composte da tre strati di polenta alternati al formaggio. Premere leggermente con una spatola per far aderire bene gli strati, quindi raccogliere i tortini e trasferirli in piatti individuali.

Distribuire nei piatti i funghi saltati e servire il tortino di polenta e funghi ben caldo.