PASTICCIO DI POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

Per la besciamella:

- olio d'oliva extra-vergine,
- farina di frumento integrale (o farina setacciata tipo 2),
- brodo vegetale (o brodo di cottura),
- timo,
- sale.

Per il condimento:

- 1 kg di funghi porcini,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 25 cl di panna liquida (facoltativa),
- 1 spicchio di aglio,
- alcuni rametti di prezzemolo,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 100 g di formaggio caciotta fresca.

Per la polenta:

- 500 g di farina di mais giallo,
- sale.

Preparate anzitutto la besciamella con gli ingredienti sopra elencati.
Passate quindi alla cottura dei funghi: puliteli scrupolosamente e passateli sotto acqua corrente, asciugateli bene, tagliateli a fettine e fateli saltare in un tegame con alcuni cucchiai d'olio e la cipolla sbucciata e tritata.
Al termine, aggiustate di sale, unite la panna (se lo ritenete opportuno), il prezzemolo e l'aglio tritato, mescolate e spegnete.
Preparate una polenta piuttosto morbida.
Poi ungete d'olio una teglia, disponetevi uno strato di polenta, uno di besciamella, spolverizzate di parmigiano grattugiato, fate uno strato di funghi e infine ricoprite con la polenta e concludete con la caciotta tagliata a dadini.
Mettete in forno già caldo e fate cuocere a fuoco piuttosto vivace per circa un quarto d'ora.