
POLENTA PASTICCIATA CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 100 g di funghi secchi,
- besciamella,
- 50 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Mettete i funghi a bagno in acqua tiepida.

Fate una polenta piuttosto soda, quando è pronta versatela sul piano di lavoro e lasciatela raffreddare.

Intanto, in un tegame, scaldare 30 g di burro, unite lo spicchio d'aglio (eliminatelo appena diventa dorato) e insaporitevi i funghi ben strizzati.

Salate, pepate e cuocete 10 minuti.

Preparate la besciamella; quando è pronta aggiungete un po' di formaggio grattugiato e i funghi con il loro sugo di cottura.

Tagliate a fette la polenta ormai fredda.

Imburrate una teglia e, a strati alternati, disponete polenta e funghi.

L'ultimo deve essere di polenta cosparsa di alcuni fiocchetti di burro e formaggio grattugiato.

Mettete il recipiente in forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora.

Servite.