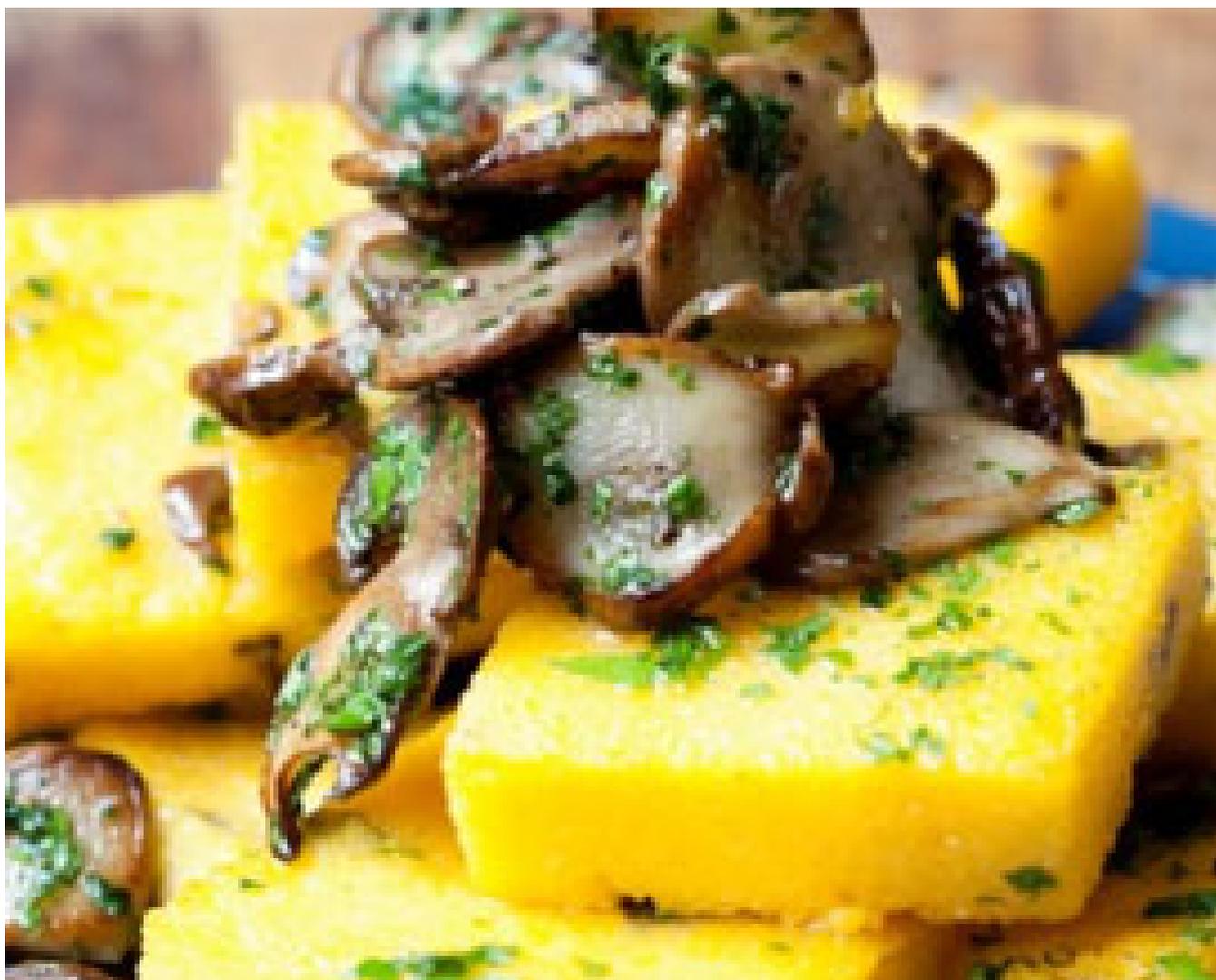




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostoni ai funghi



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, ciotola, canovaccio, tegame, griglia**

Ingredienti

- 8 funghi porcini grossi
- 350 g di farina di mais
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cucchiaini di pangrattato
- sale
- pepe

Preparazione Crostoni ai funghi

Passo 1.

Portate ad ebollizione 1,2 l d'acqua salata, versate la farina di mais e cuocete per 1 ora continuando a mescolare.

Passo 2.

Quando la polenta sarà pronta, versatela in una ciotola e copritela con un canovaccio finchè non si sarà raffreddata.

Passo 3.

Appena fredda tagliatela in otto fette.

Passo 4.

Pulite i funghi separando i gambi dalle cappelle.

Passo 5.

Spremete un limone e mettevi a marinare le cappelle per 30 minuti.

Passo 6.

Tritate insieme lo spicchio d'aglio, il prezzemolo e i gambi dei funghi.

Passo 7.

Soffriggete in un tegame in olio extravergine d'oliva il trito preparato, aggiungete il pangrattato e cuocete finchè il composto non sarà asciutto.

Passo 8.

Riempite le cappelle con il composto e fate grigliare per 10 minuti.

Passo 9.

Grigliate le fette di polenta, ponetevi sopra le cappelle ripiene e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)