



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

Polenta con funghi e zucca



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, casseruola, piatto da portata**

Ingredienti

- 800 g di zucca
- 500 g di funghi porcini
- 400 g di farina di mais
- 2,5 dl di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g di grana grattugiato
- sale
- pepe

Preparazione Polenta con funghi e zucca

Passo 1.

Per preparare la polenta fate bollire 1,5 l d'acqua con una presa di sale e poco olio.

Passo 2.

Versare la farina e mescolare.

Passo 3.

Fate cuocere per circa un'ora a fuoco basso e continuando sempre a mescolare.

Passo 4.

Pulite i funghi e tagliateli a fettine.

Passo 5.

Pulite la zucca privandola dei semi e dei filamenti, tagliate poi la polpa a fettine.

Passo 6.

Fate soffriggere l'aglio in 1 dl d'olio, aggiungete i funghi, sale pepe e fate cuocere a fuoco medio per 10 minuti.

Passo 7.

Tagliate la cipolla a fettine e fatela rosolare nell'olio rimasto, aggiungete la polpa di zucca, aggiungete 1.25 dl d'acqua e fate cuocere per 20 minuti a fuoco medio.

Passo 8.

Versate la polenta su un piatto da portata, disponete sopra i funghi e la zucca, spolverate col grana 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>)