



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Crostoni di polenta con i finferli

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di finferli.
4 fette di polenta abbrustolite.
4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine.
1 cucchiaino di prezzemolo tritato.
200 gr. di fontina.
Semi di sesamo.
1 spicchio d'aglio, sale e pepe.

Preparazione:

Lavare i funghi, immergendoli per qualche istante in una ciotola d'acqua fredda. Tamponarli accuratamente con un telo da cucina. Tagliare i più grandi a metà o in quarti, lasciando interi quelli più piccoli.

Fare scaldare in una padella l'olio con l'aglio sbucciato e schiacciato, che poi verrà eliminato. Unire i funghi e farli cuocere per 15 minuti a fuoco moderato. Salare, pepare e cospargere con il prezzemolo.

Disporre sopra ciascuna fetta di polenta 3 fettine sottili di fontina e 1 cucchiainata di funghi, completando con una spolverizzata di semi di sesamo.

Fate scaldare i crostoni di polenta sotto il grill del forno per 2 o 3 minuti e servirli ben caldi.

Nonno Lucio