

פולנטה עם פטריות



רכיבים

- ליטר מים
- כוס קמח תירס
- גרם חמאה
- בצל
- שן שום
- גרם פטריות שמפיניון
- כפות יין אדום מתוק
- קורט פלפל שחור
- גרם גבינת גאודה
- קורט מלח

הכנה

1. יוצקים מים לסיר גדול ומביאים לרתיחה, מוסיפים כפית מלח ומערבבים.
2. מוסיפים בזילוף את קמח התירס תוך כדי ערבוב ורתיחת המים, מערבבים היטב למניעת גושים, מנמיכים את הלהבה ומבשלים עוד 20 דקות תוך כדי ערבוב מדי פעם, הפולנטה מוכנה כאשר מכניסים לתוכה כף עז והיא נשארת יציבה.
3. מסירים מהאש ויוצקים לתבנית חסינת אש ומשטחים.
4. בזמן בישול הפולנטה ממיסים את החמאה במחבת, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להזהבה, מוסיפים את השום ומטגנים עוד מספר שניות בבחישה.
5. מוסיפים את הפטריות ומטגנים עד לריכוך, מוסיפים את היין ומבשלים עוד דקה, טועמים ומוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.
6. יוצקים את תערובת הפטריות על הפולנטה בתבנית ומפזרים מעל את הגבינה הצהובה, מכניסים לתנור שחומם לחום גבוה בשלב העליון ואופים עד להמסת הגבינה.
7. מוציאים, חותכים למנות ומגישים מיד.

45 דקות

4 servings 4