

# Polenta gialla di Storo con porcini e Cuor di Fassa

## Ingredienti (per 4 persone)

400 gr di formaggio Dobbiaco

200 gr di farina gialla di Storo

4 funghi porcini freschi

Olio extra vergine d'oliva

Uno scalogno piccolo

Sale,

Pepe bianco

Sale grosso q.b

50 cl d'acqua



## Preparazione

In un paiolo di rame portare ad ebollizione l'acqua salata e versarvi la farina gialla di Storo gradualmente, continuando a mescolare con una frusta da cucina. Dopo circa cinque minuti, quando la polenta si addensa, continuare a mescolare con un cucchiaio di legno per altri 40 minuti. Nel frattempo pulire i funghi porcini, tagliarli a fette dello spessore di mezzo centimetro e cuocerli due minuti per lato in una padella antiaderente, con un filo di olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Con l'aiuto di due cucchiaini, preparare delle *chenelle* di polenta e adagiarle in un tegamino di porcellana; tagliare il Dobbiaco a fette dello spessore di 1/2 cm, adagiarle sopra la polenta e infornare per circa dieci minuti a 170 gradi. Togliere dal forno e ricoprire con le fettine di porcino dorate, servire caldo.

**Vino consigliato:** Chardonnay