

TORTA RUSTICA DI POLENTA CON FARCIA DI FUNGHI, SALSICCIA E GORGONZOLA



Per la preparazione di questo piatto abbiamo bisogno di uno stampo furbo, ma cos'è uno stampo furbo?. E' uno stampo particolare con una scanalatura atta a creare un incavo che potrà poi essere farcito con una crema dolce, frutta o condimenti salati, come nel nostro caso.



Ingredienti per 4 persone:

Per la base

- uno stampo furbo da 28 cm
- burro per ungere lo stampo

Per la polenta

- l 1 acqua
- gr 250 farina integrale , istantanea, per polenta
- sale fino

Per la farcia

- gr 300 di funghi misti
- gr 150 di salsiccia
- uno spicchio d'aglio in camicia
- un cte di prezzemolo pestato
- ml 50 di vino bianco
- sale, pepe, olio evo

Per la copertura

- gr 180 di gorgonzola morbida

Procedimento

In una pentola far bollire l'acqua, salarla, aggiungere a filo la farina per polenta, mescolando con una frusta, per evitare la formazioni di grumi. Fare cuocere per 8 minuti.

Imburrare lo stampo, versare la polenta, livellare, farla raffreddare a temperatura ambiente e metterla in frigorifero per un ora. Nel frattempo, pulire i funghi dalla parte terrosa, passarli bene con un panno umido o lavarli velocemente, asciugarli bene e tagliarli a piccoli pezzi. In una padella, con olio evo, soffriggere l'aglio e poi rimuoverlo, unire i funghi, farli cuocere a fuoco vivace senza coperchio, per circa otto minuti, fino a che non diventano teneri e finchè l'acqua che rilasciano evapora. Salare, pepare, completare con il prezzemolo e spegnere il fuoco.

A parte scaldare in una padella un filo d'olio, unire la salsiccia, mantenendola sgranata, cuocerla bene, bagnarla col vino, farlo evaporare e spegnere il fuoco. Togliere lo stampo dal frigorifero, rovesciare la polenta su una placca precedentemente coperta con carta da forno; farcire con i funghi, la salsiccia e coprire con ciuffi di gorgonzola.

Mettere in forno preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti, il tempo necessario per fondere il gorgonzola e scaldare la polenta. Servire ben calda.

In alternativa, quando coprite lo stampo con la polenta, infornatelo a 180 gradi per 30 minuti, sfornatelo, rigirate la polenta su un piatto da portata, versateci sopra i funghi e la salsiccia, ben caldi, completare con i ciuffi di gorgonzola, guarnire con prezzemolo pestato o foglie di timo fresco e servire.