



CROSTATATA DI POLENTA

Tempo di preparazione **50 minuti + 50 minuti cottura**

Difficoltà **Facile**

Ingredienti:

500 g di funghi, 450 g di salsiccia, 400 g di besciamella, 40 g di burro, Polenta istantanea, 50 ml di vino bianco, Parmigiano reggiano, Olio extra vergine di oliva, Noce moscata, Aglio, Timo e Rosmarino, Sale e Pepe.

- 1. Pulire i funghi: eliminare i residui di terra, lavarli e tagliarli in quarti. Successivamente tritare uno spicchio d'aglio, dei rametti di rosmarino e del timo.
- 2. Incidere delicatamente il budello della salsiccia e sgranarla, eliminando la pelle e raccogliendo la carne in un recipiente.
- 3. In una padella far sciogliere del burro e aggiungere il trito di aglio, di rosmarino e timo. Lasciar soffriggere a fuoco dolce per qualche minuto.
- 4. Aggiungere la salsiccia e lasciar cuocere per 10 minuti. Durante la cottura insaporire il tutto con della noce moscata e sfumare con il vino bianco.
- 5. Aggiungere i funghi tagliati e aggiustare di sale e pepe. Lasciar cuocere per altri 15 minuti a fuoco basso (coprire con coperchio) fino a quando saranno leggermente appassiti.
- 6. Versare la besciamella nel ripieno di salsiccia e funghi e mescolare per amalgamare il tutto. Successivamente preparare la polenta istantanea.
- 7. Imburrare una tortiera di 27 cm di diametro e con la polenta creare la base della crostata.
- 8. Versate il ripieno al centro e uniformarlo. Utilizzare una sac-à-poche per ultimare le decorazioni della crostata.
- 9. Dare una spolverata di parmigiano grattugiato e infornare la crostata a 200° C per 45 minuti e altri 5 minuti a 250° C impostando la modalità grill.