

Cestino di polenta con Montasio, funghi, spinaci e melagrana



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingredienti per _4 persone

- 80 gr farina di mais, 320 ml acqua bollente,
- 80 gr Montasio stagionato, 100 gr funghi misti trifolati,
- 40 gr spinaci, chicchi di melagrana, latte, sale.

Descrizione:

In un paiolo di rame o una casseruola bollire l'acqua e versare a pioggia la farina di polenta, regolare di sale e cucinare per 40 minuti mescolando di tanto in tanto; spegnere e lasciare intiepidire. Prendere 4 ciotole di ceramica e adagiarvi all'interno un cucchiaio abbondante di polenta, inserire uno stampino d'acciaio del diametro più piccolo rispetto alle ciotole per formare l'incavo. Dopo un paio di minuti sformare il cestino. Scaldare i funghi con il latte e il Montasio e amalgamare il tutto. Versare il composto caldo nei cestini di polenta e metterli su un piatto con alla base le foglie di spinaci e intorno i chicchi di melagrana.