

# Pasticcio Di Polenta

Preparate anzitutto la besciamella con gli ingredienti sopra elencati. Passate quindi alla cottura dei funghi: puliteli scrupolosamente e passateli sotto acqua corrente, asciugateli bene, tagliateli a fettine e fateli saltare in un tegame con alcuni cucchiai d'olio e la cipolla sbucciata e tritata. Al termine, aggiustate di sale, unite la panna (se lo ritenete opportuno), il prezzemolo e l'aglio tritato, mescolate e spegnete. Preparate una polenta piuttosto morbida. Poi ungete d'olio una teglia, disponetevi uno strato di polenta, uno di besciamella, spolverizzate di parmigiano grattugiato, fate uno strato di funghi e infine ricoprite con la polenta e concludete con la caciotta tagliata a dadini. Mettete in forno gi? caldo e fate cuocere a fuoco piuttosto vivace per circa un quarto d'ora.

## Ingredienti

Per La Besciamella:

Olio D'oliva Extra-vergine

Farina Di Frumento Integrale (o Farina Setacciata Tipo 2)

Brodo Vegetale (o Brodo Di Cottura)

Timo

Sale

Per Il Condimento:

1000 G Funghi Porcini

1 Cipolla

Olio D'oliva Extra-vergine

Sale

25 Cl Panna Liquida (facoltativa)

1 Spicchio Aglio

Alcuni Rametti Prezzemolo

100 G Formaggio Parmigiano

100 G Formaggio Caciotta Fresca

Per La Polenta:

500 G Farina Di Mais Giallo

Sale

## Note

Preparazione: 45 minuti.