

Polenta pasticciata al tartufo

Pianura e nebbia! Infinite sfumature di grigio, luci fioche che avanzano lente sulle strade e aria umida che si posa come un velo sull'intero paesaggio.

Giorni interi senza vedere un raggio di sole, ebbene sì, è proprio lui, sua maestà l'inverno che arriva sempre con un po' di ritardo e fa bella mostra di se' con il gelo notturno. Potrebbe sembrare uno scenario deprimente, eppure per chi abita in pianura è abitudine, è parte di noi, con i suoi pochi pro e i suoi numerosi contro. Ma poi mi chiedo quanto è bello fare una passeggiata in campagna, in quel paesaggio ovattato, quasi irreale in cui posso solo percepire i suoni della natura e le corse dei miei bambini pelosetti che corrono felici, percuotendo il terreno con i loro polpastrelli! Non mi resta che tornare a casa e cucinare piatti che non solo scaldano lo stomaco, ma anche il cuore, come questa polenta ricca e gustosa che profuma di tartufo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g farina per polenta istantanea
- 500 g di funghi galletti freschi
- 250 g di pancetta affumicata a cubetti
- 300 g di caciotta (della qualità che preferite)
- 1 tartufo fresco
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- pepe macinato fresco
- sale

PROCEDIMENTO:

Mettere a bollire l'acqua salata e versarvi la farina di

polenta, nelle dosi e nei tempi indicati dalla casa produttrice (per la mia ad esempio era richiesta una cottura di 45 minuti per cui l'ho preparata subito e l'ho mescolata di tanto in tanto mentre eseguivo le altre preparazioni, ma ne esistono di più rapide).



Pulire i funghi galletti poi cuocerli a fiamma viva in un tegame in cui avremo fatto scaldare poco olio extravergine di oliva con il prezzemolo tritato fine lo spicchio di aglio. Salare e pepare.



Cuocere per circa 10 minuti, sempre a fiamma viva per evitare che i funghi rilascino tutti i loro succhi.



In un altro tegame antiaderente far rosolare i cubetti di pancetta a fiamma dolce senza aggiungere ulteriori condimenti



Tagliare la caciotta a pezzetti e amalgamarla alla polenta a fine cottura.



Unire la pancetta rosolata a i funghi.



Impiattare la polenta filante, condita con il ragù di funghi e scaglie di tartufo fresco a piacere. Servire caldo.



CONSIGLIO: Se non disponete di tartufo fresco potete realizzare lo stesso piatto e condirlo con petali di tartufo sott'olio senza eccedere nella quantità poiché l'odore è molto più forte .