



Polenta morbida con finferli e salmone affumicato

Tempo: 55 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare GustoAffumicato da 150 g
- 300 g di farina gialla di maisper polenta
- 600 g di funghi finferli
- 1 cucchiaio diconcentrato di pomodoro
- 1 scalogno
- 1 mazzetto di timo
- 2 o 3 rametti di prezzemolo
- olio extravergine d'oliva- sale- pepe

Procedimento:

In una capace casseruola o nel paiolo di rame porta a bollore 1,6 litri di acqua salata. Unisci un filo d'olio, abbassa la fiamma al minimo, versa la farina di mais a pioggia e mescolala velocemente per incorporarla all'acqua senza formare grumi. Porta a cottura la polenta a fuoco sempre molto basso (se occorre, usa una retina spargifiamma), mescolandola spesso. Nel frattempo, pulisci i finferli eliminando la parte finale dei gambi, raschiando bene la terra e sciacquandoli velocemente sotto un filo d'acqua: non metterli in ammollo perché si inzupperebbero. Taglia in due o in quattro i funghi più grandi, lasciando interi i più piccoli. Affetta a rondelle lo scalogno sbucciato e fallo appassire in un tegame con 1 rametto di timo e i gambi del prezzemolo (conserva le foglie). Elimina le erbe e aggiungi nel tegame i funghi. Falli insaporire 5 minuti, poi versa un bicchiere di acqua calda nella quale avrai sciolto il concentrato. Abbassala fiamma e lascia cuocere i finferli per circa 15 minuti. Unisci al sugo di funghi un pizzico di timo fresco e le foglie del prezzemolo tritate grossolanamente. Scalda tutto per 1 minuto e spegni. Versa la polenta in un piatto, disponi al centro l'atingolo di funghi, completa con i Filetti di Salmone Rio Mare Gusto Affumicato e guarnisci i piatti con altri rametti di timo.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La polenta: Molto nutriente, la polenta e' da sempre alla base della cucina di montagna, in Trentino Alto Adige come in tutte le altre regioni dell'arco alpino. Ne esistono differenti qualita' ricavate dal mais giallo e da quello bianco, diverse fra loro anche per grana, piu' o meno fine. Nella nostra ricetta, abbiamo scelto di usare la piu' classica, gialla e macinata grossa, ma di cucinarla all'onda, per ottenere una polenta quasi cremosa.