



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