

Lasagne di polenta

Senza glutine



Ingredienti

250 gr polenta istantanea #

1 litro Acqua

350 gr funghi misti

1 Scamorza affumicata o altro formaggio senza lattosio

150 gr Gorgonzola

100 gr ricotta senza lattosio

Rucola o prezzemolo (facoltativo)

Noci

sale, pepe, olio extravergine di oliva

Prezzemolo (facoltativo)

Procedimento

Portate a bollore 1 litro d'acqua, salatela e versate a pioggia la polenta, mescolando continuamente. Cuocete e fate rassodare per 5 minuti, finché la polenta è pronta, morbida e sufficientemente densa. Foderate con carta forno una teglia grande e versatevi sopra la polenta. Livellatela creando uno strato sottile di massimo 6 mm. Lasciate raffreddare finché indurita. Nel frattempo trifolate i funghi con abbondante olio, aglio tritato, pepe, sale e prezzemolo. Lasciate cuocere a fuoco lento finché cotti e dorati. Affettate a fette molto sottili la scamorza e a dadini il gorgonzola. Intagliate la polenta raffreddata ritagliando un rettangolo grande come la vostra pirofila. Inserite questa base nella pirofila. Coprite con fette di scamorza, gorgonzola a dadini, ciuffi di ricotta, noci tritate e pochi funghi trifolati. Ritagliate un altro strato di polenta e sovrapponetelo. Ora farcite nuovamente con gli ingredienti di prima: formaggi e funghi. Completate con il terzo strato di polenta e di formaggi. Tenete però i funghi rimasti da parte, senza disporli sulla superficie. Infornate la pirofila a 180° per 15 minuti o finché il formaggio è fuso. Sfornate e a questo punto coprite con i funghi rimasti, ancora umidi e carnosi, noci tritate e se volete prezzemolo o rucola tagliuzzata. Spolverate di pepe e servite le lasagne calde.

Ricetta dal web