

Polenta stiriana all'olio di semi di zucca con funghi



Contorno

Tipo di
ricetta



45 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 6 persone

200 g di latte
40 g di olio di semi di zucca stiriano IGP
Sale
Pepe
Noce moscata
50 g di polenta
20 g di semi di zucca tostati e tritati
10 g di nocciole tritate
2 spicchi d'aglio tritati finemente

Preparazione

Bollire il latte con l'olio di semi di zucca e le spezie, aggiungere la polenta e le nocciole e continuare a mescolare con cura fino a cottura. Aggiungere infine l'aglio e i semi di zucca.

Consiglio dello chef: distribuire l'impasto su una teglia e infornare a 180° C per qualche minuto. Tagliare a quadrotti – ideali anche per guarnire una zuppa.

Variante ai funghi come antipasto:

Pulire i funghi e tagliarli a fettine. Pulire una cipolla e tritarla finemente. Saltare i funghi e la cipolla e aggiungere prezzemolo, un po' di timo, sale e pepe. Servire ben caldi con la polenta, come antipasto oppure portata di mezzo.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**