



PRIMI

## Gnocchi alla romana di polenta con funghi e nocciole

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di polenta Coop
- 300 g di funghi champignon Origine Coop
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva extravergine
- timo
- 40 g di Grana Padano Dop Riserva oltre 20 mesi Fior fiore Coop
- 40 g di burro
- 1 manciata di nocciole Fior fiore Coop
- sale e pepe



Mondate i funghi e affettateli. In una padella antiaderente fate insaporire un filo d'olio con l'aglio schiacciato e, quando sarà dorato, eliminatelo. Versate i funghi, salate, pepate e portate a cottura unendo il timo verso la fine. Tagliate la polenta a fette di 4 mm di spessore e da queste ricavate dei dischetti utilizzando un coppapasta da 5 cm di diametro. Adagiate i dischi all'interno di una teglia imburrata da 22 cm di diametro. Aggiungete i funghi, le nocciole grossolanamente tritate e coperspargete con Grana Padano grattugiato e fiocchetti di burro. Fate gratinare in forno a 190°C per 20 minuti, poi sfornate e servite.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

