



Crostini di polenta con funghi, cipolle caramellate e Salsiccia al Peperoncino Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 600 farina per polenta istantanea
- 400 funghi misti (pioppini, porcini, champignon ...)
- 400 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 cipolla
- 4EL zucchero di canna
- 120 burro
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Ungere una teglia di circa 20/22 x 30/35 cm. Preparare la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione (indicativamente un litro d'acqua per 250 g di farina e un cucchiaino raso di sale) e versarla nella teglia.
2. Livellare la superficie con una spatola e far raffreddare in frigorifero.
3. Sbucciare la cipolla e tagliarla a spicchi di mezzo cm.
4. In una padella antiaderente, far fondere il burro con un cucchiaino di zucchero di canna.
5. Unire la cipolla e far cuocere per 3-4 minuti fino a che risulterà caramellata. Tenere da parte.
6. Pulire i funghi, lavarli rapidamente e affettarli o tagliarli a pezzetti.
7. Scaldare un filo d'olio d'oliva in una padella antiaderente e far rosolare i funghi per 3-4 minuti a fiamma vivace finché avranno rilasciato tutta l'acqua e cominceranno a dorarsi.
8. Condirli con sale e pepe e tenerli da parte.
9. Privare la Salsiccia al Peperoncino Ticinese del budello e tagliarla a pezzetti.
10. Scaldare un filo d'olio con un rametto di rosmarino in una terza padella e rosolare la salsiccia a fuoco

vivace per 4-5 minuti finché avrà preso colore.

11. Unire i funghi e cuocere tutto insieme per 1 minuto per farli insaporire.
12. Accendere il forno a 180°.
13. Far scaldare molto bene una bistecchiera in ghisa, tagliare la polenta in quadrotti di circa 5 cm e, quando la bistecchiera è rovente, farli abbrustolire da entrambi i lati.
14. A mano a mano che sono pronti, allinearli in una teglia rivestita di carta da forno e guarnirli con le cipolle, i funghi e la Salsiccia al Peperoncino Ticinese.
15. Infornare i crostini per 10 minuti e servirli caldi.