

CRESPELLE DI POLENTA CUNCIA CON PORCINI TRIFOLATI

Ricetta di Mattias Peri, cuoco e patron del ristorante Chalet Mattina di Livigno (via Cantono 124; tel.0342.997794; chiuso di martedì; luglio ed agosto sempre aperto).

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 porcini di media grandezza (meglio se nostrani del tipo testa nera)
- 260 grammi di latte
- 120 grammi di farina bianca
- 220 grammi di farina gialla
- 250 grammi di formaggio Casera Livigno
- 3 uova
- 40 grammi di burro aromatizzato al rosmarino
- 6 decilitri di acqua
- un mazzetto di prezzemolo tritato
- un paio di rametti di rosmarino
- qualche foglia di salvia
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Preparare innanzitutto il burro aromatizzato lasciando in infusione nel burro fuso uno spicchio d'aglio, i rametti di rosmarino e le foglie di salvia. Passare al colino e ricompattare il burro in frigorifero. Procedere quindi alla cottura della polenta gialla nel



Mattias Peri con la moglie

modo classico, meglio se in un paiolo di rame (acqua, sale, farina gialla continuamente rimestata). Cuocere per circa 40 minuti prima di aggiungere il formaggio Casera Livigno (o simile, i nostri Formai de Mut o Branzi andrebbero comunque benissimo). Amalgamare bene il tutto e proseguire per qualche minuto la cottura mantenendo la polenta di una consistenza morbida, spalmabile. Nel frattempo preparare le crepes nella maniera classica, versando in una padella antiaderente unta di burro, la miscela di uova, farina, latte ed un pizzico di sale. Togliere dal fuoco, stendere le crepes su un piano di lavoro e spalmare sopra una passata di polenta cuncia. Arrotolare quindi ben strette le crepes e, una volta raffreddate, tagliarle a tronchetti. Conservare da parte mentre si procede alla cottura dei funghi trifolati. I porcini, tagliati a fette non troppo sottili, vanno saltati in una padella nella quale si sarà fatto scaldare un filo di olio extravergine di oliva. Proseguire nella cottura per una decina di minuti prima di trifolare con lo spicchio d'aglio ed il prezzemolo tritati. Se necessario durante la cottura bagnare con un goccio di brodo. Aggiustare di sale e pepe (attenzione che i funghi devono mantenere consistenza). Comporre il piatto disponendo le crespelle di polenta concia a raggiera attorno ad una cucchiata di porcini trifolati. Le crespelle si possono conservare in frigo per 2-3 giorni, così da poter essere riutilizzate.