

# POLENTA COM RAGÙ DE COGUMELOS AL TARTUFAIO

---

COM WESLEY PEIXOTO

## INGREDIENTES

### POLENTA

- 150g de polenta Moretti taragna
- 300ml de leite integral
- 300ml de caldo de legumes
- 50g de manteiga
- 50g de queijo Grana Padano ralado
- Q. b. de sal

### RAGÙ

- 500g de cogumelos frescos variados
- 40g de manteiga

- 30g de cebola branca picada
- 200ml de vinho branco de boa qualidade
- 2 dentes de alho picados
- 100ml de caldo de legumes
- 20ml de azeite de oliva
- 1 galho pequeno de tomilho
- Q.b. basilicão
- Q.b. de sal e pimenta
- 20g de salsa de tartufo

## MODO DE PREPARO

### RAGÙ

- Corte os cogumelos em pedaços pequenos. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola eo alho picados. Acrescente os cogumelos e continue salteando até dourar. Logo em seguida acrescente o vinho branco, o caldo de legumes e o tomilho desfolhado. Deixe cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 10 min. Finalizar com um cubo de manteiga gelada e mexer até derreter. Ajustar o sal e pimenta do reino e finalizar com folhas frescas de basilicão.

### POLENTA

- Em uma panela, leve o caldo e o leite misturados ao fogo até que levante fervura. Abaixo o fogo e acrescente a polenta aos poucos e sempre mexendo com o fouet. Cozinhe em fogo baixo por 50 minutos mexendo sem parar. Desligue o fogo e finalize a polenta ainda quente com a manteiga e o queijo Grana Padano ralado mexendo até incorporar tudo. Acerte o sal.
- Em um prato fundo, coloque a polenta, o ragù por cima e finalize com 1 colher de chá de salsa tartufada com seu azeite em cada prato. Pode-se optar por misturar a mesma quantidade de salsa na polenta ao invés de ir por cima.