

Mantarlı Ragùlu Polenta

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Mısır irmiğini sıcak sebze suyunda karıştırarak kremamsı hale getirin, üzerine koyu kıvamlı mantar sosu koyun. Polentayı sık karıştırmak dibe tutmasını önler; mantarı yüksek ateşte pişirmek ise sulanmasını azaltır.

Malzemeler:

- 1 su bardağı ince mısır irmiği (polenta)
- 4 su bardağı sebze suyu
- 300 g kültür mantarı
- 1 küçük kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan
- 1 dal taze kekik
- Tuz ve karabiber

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri

Ön Hazırlık:

Mantarları yıkamak yerine nemli bezle silip dilimleyin. Polenta için kalın tabanlı tencere seçin; sıvıyı birden boşaltmayın.

Servis Önerisi:

Polentayı sıcak tabaklara yayın, mantarlı ragùyu ortasına koyup parmesanla tamamlayın.

Yapılışı:

1. Polentayı pişirin:

- Sebze suyunu tencerede kaynama noktasına getirin. Mısır irmiğini ince akışla eklerken tel çırpıcıyla sürekli karıştırın.
- Kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Tabanı sıyırarak sık karıştırın; koyulaşırsa sıcak su veya sebze suyu ekleyin.

2. Mantar ragùyu hazırlayın:

- Geniş tavada zeytinyağını ısıtıp mantarları tek kat yayın. Suyunu salıp tekrar çekene kadar yüksekçe ateşte pişirin.
- Soğan ve sarımsağı ekleyin. Salçayı tavanın boş bir bölümünde 30 saniye kavurup mantarla karıştırın, kekik ve karabiber ekleyin.

3. Polentayı bağlayın:

- Polenta yumuşayınca tereyağı ve parmesan ekleyip karıştırın. Tuzunu peynirin tuzluluğunu hesaba katarak ayarlayın.
- Polentayı bekletmeden servis edin; uzun süre beklerse katılaşır. Mantarı üzerine aldıktan sonra taze kekikle tamamlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Polenta kaşıktan ağır akmalı, ağızda kuru irmik hissi bırakmamalıdır. Mantar sosu sulu değil, parlak ve yoğun olmalıdır.

Saklama:

Polenta soğudukça sertleşeceğinden hemen tüketmek en iyisidir. Artanı kapalı kapta bir gün saklayın; ısıtırken süt veya sıcak su ekleyerek açın.

>> **İpucu:** Polenta tencerenin dibinde pütürleniyorsa mısır irmiğini daha yavaş dökün ve ilk dakikalarda çırpmayı bırakmayın.

Kiraz'ın Mutfağı