ÈFUNGOMIX MIT POLENTA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

150 g Èfungomix - GR1

35 g Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

Zutaten

20 g Käse: Montasio/Asiago

nach Belieben Petersilie

150 g Wasser

Zubereitung

Unter Zugabe von 150 g Wasser nach Anleitung auf dem Beutel eine Polenta zubereiten.

Die Polenta auf einen Servierteller gießen und die Pilze in die Mitte geben.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)