

## ÈFUNGOMIX MIT POLENTA

---



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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-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