GRATINIERTE POLENTA



Menù-Zutaten

300 g. Funghi porcini preparati (vorbehandelte Steinpilze) - GC1

300 g. Ragù del Norcino (Fleischsauce nach Art des „Norcino“ Schweinemetzgers) - CT1

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

Zutaten

100 g Butter

100 g Geriebener Parmesankäse

30 g Petersilie

n.B. Salz

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Anderthalb Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und das Menù-Polentamehl hineingeben: mit einem Schneebesen mindestens fünf Minuten lang vorsichtig umrühren, dann vom Herd nehmen. Eine Auflaufform einfetten und eine Schicht Polenta darauf verteilen, dann eine Schicht Steinpilze und ein paar Butterflöckchen darauf verteilen. Außerdem reichlich geriebenen Parmesankäse und gehackte Petersilie hinzufügen. Nun eine weitere Schicht Polenta auftragen und mit der Schweinemetzger-Fleischsauce bedecken, mit Parmesan und Butterflöckchen garnieren. Die Polenta im Ofen gratinieren und heiß mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

© 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)