POLENTA MIT ASEPTISCH ABGEFÜLLTEN STEINPILZEN



Menù-Zutaten

70 g Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1
80 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

Zutaten

280 ml Wasser

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Bereiten Sie die Polenta nach den Anweisungen auf der Packung zu. Die Polenta auf einen Servierteller geben und den Belag in der Mitte platzieren. Nach Belieben garnieren und 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)