

## 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.