

## 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.