POLENTA MIT STEINPILZEN



Menù-Zutaten

300 g. Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1
400 g. Funghi Porcini Snack „Il Boschetto“ (Steinpilze-Snack) - G11
qb Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
qb Superbrodo ai Funghi Porcini („Superbrodo“ mit Steinpilzen) - BF1X

Zutaten

1 Knoblauchzehe
n.B. Gehackte frische Petersilie

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Polenta nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze abtropfen lassen und in etwas nativem Olivenöl extra mit einer zerdrückten Knoblauchzehe leicht anbraten. Mit einer Prise "Superbrodo" mit Steinpilzen würzen und einen Schuss Wasser hinzufügen. Verdunsten lassen und mit gehackter frischer Petersilie bestreuen. Die Polenta auf einem Teller anrichten und mit den heißen Steinpilzen 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)