

POLENTA MIT STEINPILZEN



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-Zutaten

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