RUSTIKALE POLENTA MIT WILDSCHWEIN

Menù-Zutaten

30 g Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3

60 g Polenta rustica (Rustikale polenta) - P90

80 g Cinghiale al Barolo D.O.C.G. (Wildschwein mit Barolo-Rotwein DOCG) - SE1

Zutaten

Wasser

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Wildschwein bei mäßiger Hitze erwärmen und Tomatenfruchtfleisch zugeben. Polenta nach Packungsanleitung zubereiten. Die Polenta auf ein Brett gießen und das Wildschwein dazugeben.

© 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)