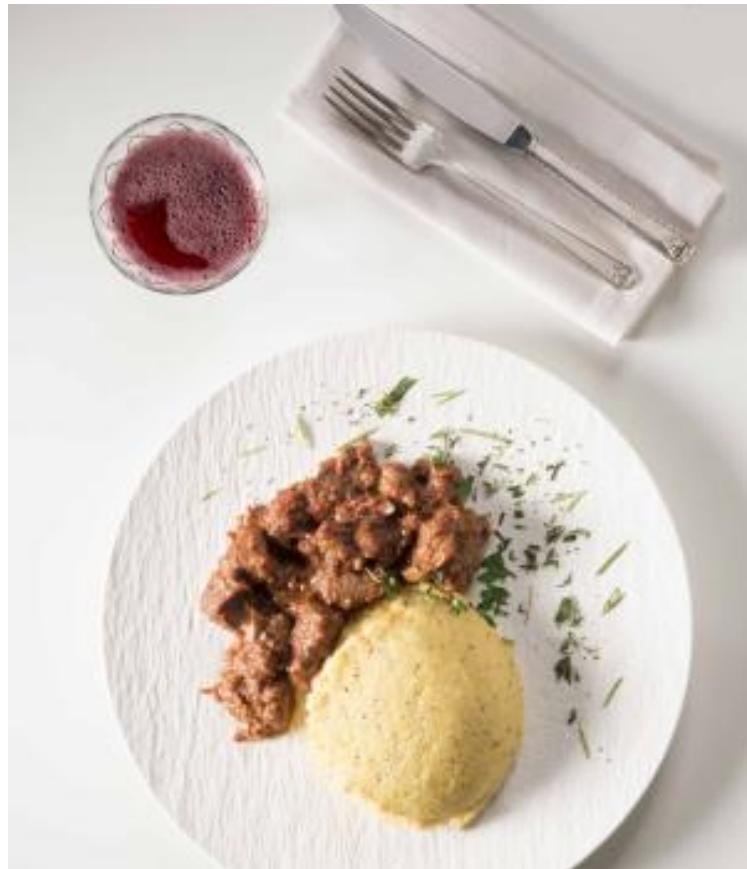


RUSTIKALE POLENTA MIT WILDSCHWEIN



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-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