

## 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