ÜBERBACKENE POLENTA MIT WALDPILZEN



Menù-Zutaten

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

300 g Èboscomix - GT1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Geräucherter Pancetta 12 Scheiben

900 g Wasser

Schalotten

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Mit dem Produkt von Menù und nach den Anweisungen und den Mengenangaben auf der Packung eine Polenta zubereiten.

Die fertige Polenta in zuvor mit Pancetta ausgelegte Auflaufförmchen geben und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze zusammen mit Knoblauch und Schalotten in der Pfanne in etwas Öl anbraten.

Kurz vor dem Servieren die Polenta im Backofen überbacken und die mitten auf dem Teller anrichten.

Mit den Waldpilzen garnieren und 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)