

WEISSE POLENTA MIT TINTENFISCHTINTE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für die Polenta Salzwasser zum Kochen bringen und das Maismehl einrieseln lassen. Bis zum Ende des Garvorgangs rühren. Mit einem Stück Butter verfeinern. Die Polenta in der Tellermitte anrichten und die in einem Topf erhitzte Èseppialnero darüber geben. Mit Tomatenwürfeln und einem Petersilienblättchen garnieren.

Menù-Zutaten

Zutaten

1.2 L Wasser
nach Belieben frische Kirschtomaten
nach Belieben Butter
400 g weiße Polenta