

## WEISSE POLENTA MIT TINTENFISCHTINTE



### Menù-Zutaten

### Zutaten

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

Chef: Leonardo Pellaiani

### 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.