# WEISSE POLENTA MIT TINTENFISCHTINTE



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Menù-Zutaten

## Zutaten

1.2 L Wasser

nach Belieben frische Kirschtomaten

nach Belieben Butter

400 g weiße Polenta

## 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)