WEIßE POLENTA MIT TINTENFISCHTINTE

Menù-Zutaten

Zutaten

1.2 L Wasser

nach Belieben frische Kirschtomaten

nach Belieben Butter

400 g weiße Polenta

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