SPEZZATINO CON CHIODINI E POLENTA

Menù Ingredients

300 g Chiodini trifolati - GN1X

350 g Polenta della casa - PL1

850 g Goulasch - SG1

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredients

80 gr Cipolla

80 gr Pancetta

Chef: Diego Ponzoni

Method

(Per 6 persone)

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi soffriggere la cipolla tritata, quindi aggiungere la pancetta pestata a coltello e lasciar rosolare. Incorporare in goulasch e i funghi scolati dall'olio portando ad ebollizione. Nel frattempo confezionare la polenta versando a pioggia il prodotto Menù in 1.5 litri d'acqua bollente salata, facendo sobbollire per cinque minuti. Raffreddare la polenta in stampi d'acciaio, poi tagliarla a fette e grigliarla. A questo punto comporre il piatto disponendo le fette di polenta e distribuendovi sopra lo spezzatino caldo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)