VONGOLATA CON POLENTA



Menù Ingredients

300 g. Condimento con vongole - CP1X
350 g. Polenta della casa - PL1
q.b. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

500 g. cozze fresche
1 spicchio aglio
30 g. prezzemolo
q.b. sale e pepe
1000 g. Vongole

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone
Preparare il fumetto di pesce seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola rosolare le cozze in un poco d'olio extravergine, quindi bagnare con il fumetto di pesce e lasciar evaporare. Nel frattempo in una padella soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritati insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere le vongole veraci e di seguito il condimento alle vongole. Cuocere per qualche minuto poi incorporare le cozze. A questo punto preparare la polenta versando a pioggia il prodotto Menù in acqua bollente secondo le dosi riportate sulla confezione. Aggiustare di sale e lasciar sobbollire per cinque minuti. Trasferire la polenta in un piatto da portata e distribuirvi sopra la vongolata.

© 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)