PASTEL DE POLENTA CON SETAS DEL BOSQUE



Ingredientes Menù

210 g Polenta della casa (Polenta de la casa) - PL1

300 g Èboscomix - GT1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

12 lonchas de panceta curada

900 g agua

Chalota

Ajo

Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar la polenta utilizando el producto Menù según el modo y la cantidad indicada en el envase.

Cuando esté lista, verter en moldes previamente forrados con la panceta y dejar enfriar.

Mientras tanto, saltear las setas con ajo y chalota en una sartén con un chorro de aceite.

En el momento de servir, gratinar las porciones de los moldes en el horno y colocarlas en el centro de los platos.

Utilizar las setas del bosque como guarnición y servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)