POLENTA BLANCA CON TINTA DE SEPIA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

Ingredientes

al gusto tomates cherry frescos

al gusto mantequilla

1.2 L agua

400 gr polenta blanca

Preparación

Preparar la polenta llevando a ebullición agua salada y añadiendo la harina poco a poco. Mezclar la polenta llevando al final de la cocción. Enriquecer con un poco de mantequilla.

Preparar los platos colocando en el centro la polenta y añadir encima Èseppialnero calentado en la cacerola. Decorar con daditos de tomate y una hoja de perejil.

© 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)