

## POLENTA BLANCA CON TINTA DE SEPIA

### Ingredientes Menù



### Ingredientes

al gusto tomates cherry frescos  
al gusto mantequilla  
1.2 L agua  
400 gr polenta blanca

Chef: Leonardo Pellacani

### 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.