POLENTA CON GUISO DE CARNE



Ingredientes Menù

1 envase Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K
1 envase Stracotto d'asino (Estofado de burro) - SP1X
200 g Pomodorina - CAP
300 g Polenta della casa (Polenta de la casa) - PL1

Ingredientes

1 rama de romero fresco
1 hoja de laurel

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Preparar la polenta siguiendo las instrucciones de la bolsa.
Verter la polenta en un molde y dejar reposar.
Posteriormente verter el Sofrito en una cacerola ancha y calentar a fuego alto.
Añadir unas hierbas aromáticas frescas y la Pomodorina.
Dejar cocinar unos minutos y añadir el Cocido de burro.
Calentar a fuego medio, mezclando el guiso de carne con esmero y servirlo junto con la Polenta.
Se utiliza la Pomodorina para hacer la receta más apetitosa.

N.B. el guiso de carne se puede preparar con otro tipo de carne, al gusto.

© 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)