

## POLENTA CON GUISO DE CARNE



**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.

### Ingredientes Menù

1 envase Sofrito 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