

POLENTA RÚSTICA CON JABALÍ



Chef: Monica Copetti

Preparación

Calentar el jabalí a fuego moderado mientras se añade la pulpa de tomate. Preparar la polenta siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Verter la polenta sobre la tabla de cortar y añadir el jabalí.

Ingredientes Menù

30 g Polpavera fine (Pulpa fina) - UV3
60 g Polenta rustica - P90
80 g Cinghiale al Barolo D.O.C.G. (Jabalí al vino Barolo D.O.C.G.) - SE1

Ingredientes

Agua