GRATIN DE POLENTA AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Ingrédients Menù

210 g Polenta della casa (Polenta maison) - PL1

300 g Èboscomix - GT1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

12 tranches de pancetta séchée

900 g Eau

Échalote

Ail

Persil

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer la polenta au moyen du produit Menù en respectant les modalités et les doses indiquées sur l'emballage.

Une fois la polenta prête, la verser dans de petits plats à gratin individuels précédemment revêtus de pancetta à l'intérieur et la laisser refroidir.

Dans le même temps, dans un poêle, faire revenir dans un filet d'huile les champignons avec l'ail et l'échalote.

Juste avant de servir, faire gratiner au four et disposer au centre des assiettes.

Garnir avec les champignons des bois et servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)