POLENTA AUX CÈPES



Ingrédients Menù

300 g. Polenta della casa (Polenta maison) - PL1
400 g. Funghi Porcini Snack “Il Boschetto” (Cèpes snack « Boschetto ») - G11
qb Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
qb Superbrodo ai Funghi Porcini (Bouillon extra aux cèpes) - BF1X

Ingrédients

1 gousse d'ail
persil frais haché

Chef: Giovanni Fanti

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer la polenta selon les instructions figurant sur l'emballage. Égoutter les cèpes émincés et les faire légèrement revenir dans un peu d'huile d'olive extra vierge avec une gousse d'ail écrasée. Assaisonner avec une pincée de bouillon extra aux cèpes et ajouter un filet d'eau. Laisser évaporer et saupoudrer de persil frais haché. Servir la polenta démoulée dans une assiette, accompagnée des cèpes chauds.

© 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)