

POLENTA BIANCA AL NERO DI SEPIA

Ingrédients Menù



Ingrédients

q.b. Pomodorini freschi
q.b. Burro
1.2 L. Acqua
400 g. Polenta bianca

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Preparare la polenta facendo bollire l'acqua salata e aggiungendo la farina a pioggia. Mescolare portando a fine cottura la polenta. Arricchirla con un pezzo di burro. Preparare i piatti posizionando centralmente la polenta e aggiungergli sopra e'sepia scaldato in tegame. Decorare con dadini di pomodoro e una foglia di prezzemolo.