POLENTA CON SPEZZATINO

Ingrédients Menù

1 confezione Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

1 confezione Stracotto d'asino - SP1X

200 g. Pomodorina - CAP

300 g. Polenta della casa - PL1

Ingrédients

1 rametto di rosmarino fresco

1 foglia di alloro

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Preparare la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Versare la polenta in uno stampo e lasciarla riposare. Versare il soffritto pronto in una casseruola larga e scaldare a fiamma viva. Aggiungere erbe aromatiche fresche e successivamente aggiungere la Pomodorina. Lasciare insaporire ed infine aggiungere lo stracotto di asino. Scaldare a fiamma moderata cercando di girare delicatamente lo spezzatino e servire ben caldo assieme alla polenta in forma. La salsa di pomodoro rende lo spezzatino assieme alla polenta particolarmente sfizioso.

N.B. Lo spezzatino puo essere preparato con tutte le pietanze di carne Menù personalizzando a piacere.

© 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)