

POLENTA RUSTIQUE AU SANGLIER



Chef: Monica Copetti

Préparation

Faire chauffer le sanglier à feu moyen en ajoutant la pulpe de tomate. Préparer la polenta en suivant les indications figurant sur l'emballage. Verser la polenta sur la planche à découper et ajouter le sanglier.

Ingrédients Menù

30 g Polpavera fine - UV3
60 g Polenta rustique - P90
80 g Cinghiale al Barolo D.O.C.G. (Sanglier au Barolo D.O.C.G.)
- SE1

Ingrédients

Eau