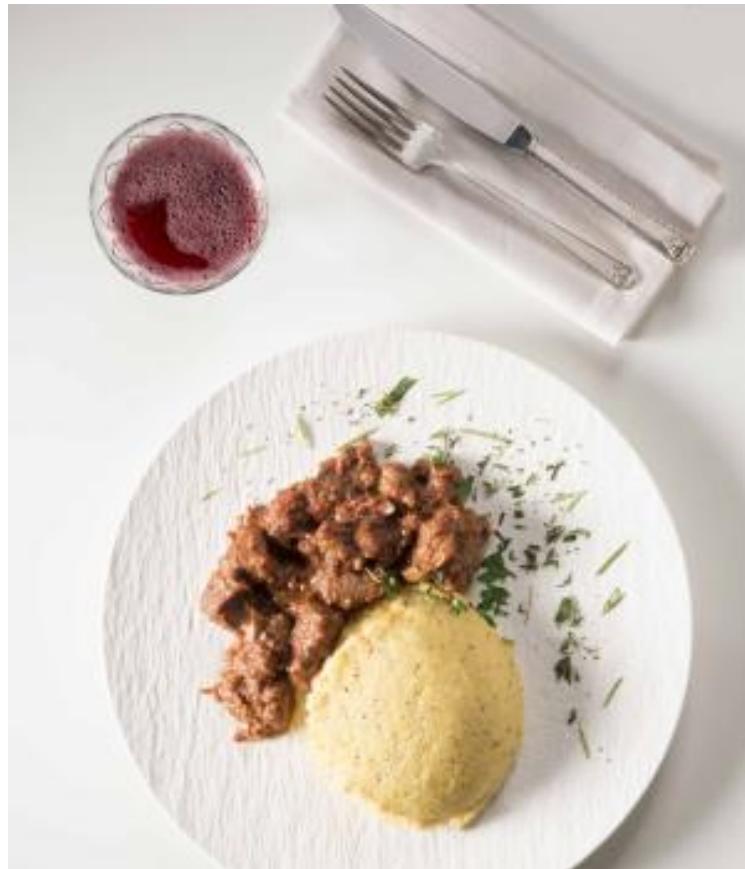


## POLENTA RUSTIQUE AU SANGLIER



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.

### Ingédients 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

### Ingédients

Eau