POLENTA RUSTIQUE AU 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

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.

© 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)