POLENTINA GRIGLIATA CON POKER DI FUNGHI E SUGO AI DATTERINI



Ingrédients Menù

200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

300 g. Poker di funghi - G71

50 g. Olio extravergine di oliva - EK5

70 g. Polenta della casa - PL1

Ingrédients

q.b. Pepe

350 g. Acqua

5 g. Prezzemolo

q.b Sale

30 g. Scalogno

1 foglia Alloro

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Bollire l'acqua aggiungendo il sale e 25 ml di olio. Quando l'acqua bolle versare a fontana la farina per polenta e cuocere per 20 minuti. Appena raggiunge il bollore, versare la polenta in una teglia leggermente unta per farla raffreddare. Tagliare la polenta a piccoli rombi e grigliarla. A parte imbiondire il trito di scalogno e brasare per alcuni minuti i funghi aggiungendo il prezzemolo e l'alloro. Pepare i funghi e con un cucchiaio adagiarli sulle polentine. Guarnire con il sugo ai datterini e servire.

© 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)