

## MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON POLENTA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Con il Fumetto preparare il brodo di pesce .Scolare i moscardini dal loro liquido di conservazione. Nel frattempo soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritati insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere i moscardini, il sugo all'arrabbiata, due cucchiari di Pomodorina e una macinata di pepe. Aggiungere il fumetto di pesce e lasciar cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti. A questo punto preparare la polenta versando a pioggia il prodotto Menù in acqua bollente secondo le dosi riportate sulla confezione. Aggiustare di sale e lasciar sobbollire per cinque minuti, quindi trasferire la polenta in un piatto da portata e distribuirvi sopra il guazzetto di moscardini e servire.

### Ingredienti Menù

100 g Pomodorina - CA0K  
1 confezione Polenta della casa - PL1  
1 confezione Polipetti alla marinara - MU1X  
300 g. Sugo all'Arrabbiata - CR1  
q.b. Fumetto di Pesce - BPO

### Ingredienti

q.b. Pepe e sale  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Aglio