MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON POLENTA



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 - BP0

Ingredienti

q.b. Pepe e sale

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

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 cucchiai 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)