

POLENTA BIANCA AL NERO DI SEPPIA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la polenta facendo bollire l'acqua salata e aggiungendo la farina a pioggia. Mescolare portando a fine cottura la polenta. Arricchirla con un pezzo di burro. Preparare i piatti posizionando centralmente la polenta e aggiungergli sopra e seppia scaldato in tegame. Decorare con dadini di pomodoro e una foglia di prezzemolo.

Ingredienti Menù

Ingredienti

q.b. Pomodorini freschi

q.b. Burro

1.2 L. Acqua

400 g. Polenta bianca