POLENTA BIANCA AL NERO DI SEPPIA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

Ingredienti

q.b. Pomodorini freschi

q.b. Burro

1.2 L. Acqua

400 g. Polenta bianca

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 iln tegame. Decorare con dadini di pomodoro e una foglia di prezzemolo.

© 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)