

## POLENTA BIANCA AL NERO DI SEPPIA

### Ingredienti Menù



### Ingredienti

q.b. Pomodorini freschi  
q.b. Burro  
1.2 L. Acqua  
400 g. Polenta bianca

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.