

POLENTA CON CHIOCCIOLE TRIFOLATE



Ingredienti Menù

70 g Polenta della casa - PL1

90 g Chiocciole trifolate - SU1X

Ingredienti

280 ml Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Preparare la polenta seguendo le istruzioni sulla busta. Versare la polenta su di un piatto da portata, mettendo al centro il condimento. Guarnire a piacere e servire.