POLENTA CON FUNGHI PORCINI



Chef: Giovanni Fanti

Ingredienti Menù

300 g. Polenta della casa - PL1

400 g. Funghi Porcini Snack “Il Boschetto” Gourmet - G11

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Superbrodo ai Funghi Porcini - BF1X

Ingredienti

1 spicchio d'aglio

q.b. prezzemolo fresco tritato

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolare i funghi porcini trifolati a fette e rosolarli leggermente in poco olio extra vergine d'oliva con uno spicchio di aglio schiacciato. Insaporire con un pizzico di superbrodo ai funghi porcini aggiungendo un goccio d'acqua. Lasciare evaporare e cospargere di prezzemolo fresco tritato. Servire la polenta sformata in un piatto accompagnando con i funghi porcini trifolati ben caldi.

© 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)