

POLENTA CON FUNGHI PORCINI



Chef: Giovanni Fanti

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.

Ingredienti Menù

300 g. Polenta della casa - PL1
400 g. Funghi Porcini Snack "Il Boschetto" - 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