

POLENTA CON SPEZZATINO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Versare la polenta in uno stampo e lasciarla riposare.

Versare il soffritto pronto in una casseruola larga e scaldare a fiamma viva. Aggiungere erbe aromatiche fresche e successivamente aggiungere la Pomodorina. Lasciare insaporire ed infine aggiungere lo stracotto di asino. Scaldare a fiamma moderata cercando di girare delicatamente lo spezzatino e servire ben caldo assieme alla polenta in forma. La salsa di pomodoro rende lo spezzatino assieme alla polenta particolarmente sfizioso.

N.B. Lo spezzatino può essere preparato con tutte le pietanze di carne Menù personalizzando a piacere.

Ingredienti Menù

1 confezione Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

1 confezione Stracotto d'asino - SP1X

200 g. Pomodorina - CAP

300 g. Polenta della casa - PL1

Ingredienti

1 rametto di rosmarino fresco

1 foglia di alloro