POLENTA GRATINATA



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

300 g. Funghi porcini preparati - GC1

300 g. Ragù del Norcino - CT1

350 g. Polenta della casa - PL1

Ingredienti

100 g. burro

100 g. parmigiano gratuggiato

30 g. prezzemolo

q.b. sale

Procedimento

Per 6 persone

Portare a bollore un litro e mezzo d'acqua salata e versarvi a pioggia la farina per polenta Menù: con l'aiuto di una frusta mescolare con cura per almeno cinque minuti, poi togliere dal fuoco. Imburrare una pirofila e stendervi uno strato di polenta, quindi distribuirvi sopra uno strato di porcini e alcuni fiocchetti di burro. Aggiungere anche abbondante parmigiano grattugiato e una spolverata di prezzemolo tritato. A questo punto stendere un altro strato di polenta e ricoprirlo con il ragù del Norcino; completare con il parmigiano e riccioli di burro. Gratinare la polenta in forno e servirla calda cosparsa di altro parmigiano grattugiato.

© 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)