

## POLENTA RUSTICA CON CINGHIALE



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Scaldare a fiamma moderata il cinghiale aggiungendo la polpa di pomodoro. Preparare la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Versare la polenta sul tagliere e aggiungere il cinghiale.

### Ingredienti Menù

30 g Polpavera fine - UV3

50 g Polenta rustica - P90

80 g Cinghiale al Barolo D.O.C.G. - SE1

### Ingredienti

150 ml Acqua