POLENTA RUSTICA CON 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

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.

© 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)