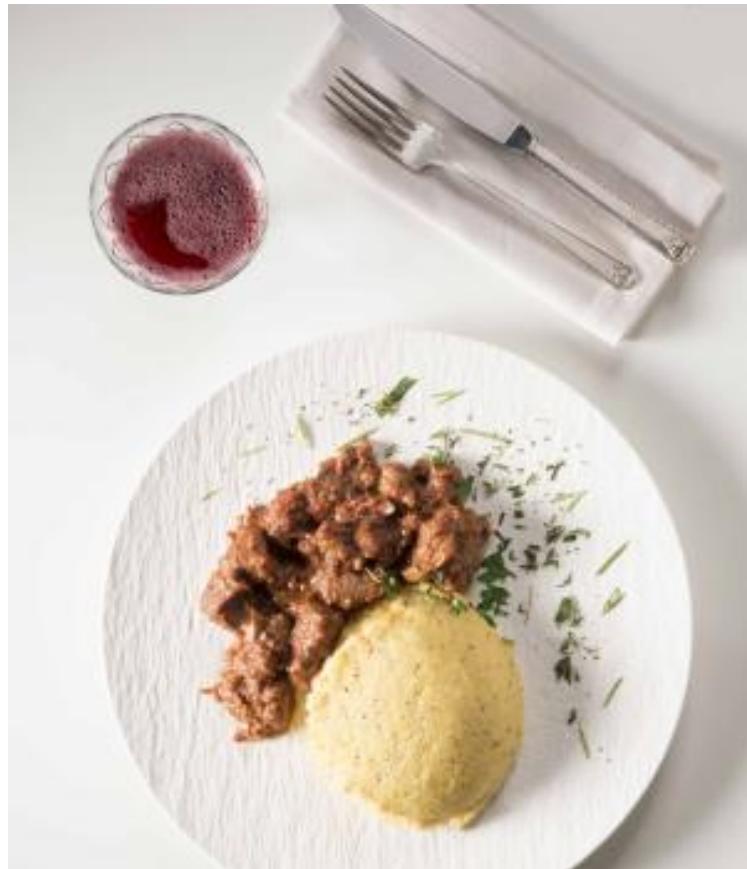


POLENTA RUSTICA CON CINGHIALE



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