

POLENTINA GRIGLIATA CON POKER DI FUNGHI E SUGO AI DATTERINI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Bollire l'acqua aggiungendo il sale e 25 ml di olio. Quando l'acqua bolle versare a fontana la farina per polenta e cuocere per 20 minuti. Appena raggiunge il bollore, versare la polenta in una teglia leggermente unta per farla raffreddare. Tagliare la polenta a piccoli rombi e grigliarla. A parte imbiondire il trito di scalogno e brasare per alcuni minuti i funghi aggiungendo il prezzemolo e l'alloro. Pepare i funghi e con un cucchiaino adagiarli sulle polentine. Guarnire con il sugo ai datterini e servire.

Ingredienti Menù

200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK
300 g. Poker di funghi - G71
50 g. Olio extravergine di oliva - EK5
70 g. Polenta della casa - PL1

Ingredienti

q.b. Pepe
350 g. Acqua
5 g. Prezzemolo
q.b. Sale
30 g. Scalogno
1 foglia Alloro