

QUADRUCCI DI POLENTA FRITTI ALLA CARBONARA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Porzioni per 30 pezzi (3-4 cm diametro)

Dopo aver tagliato la polenta fredda a cubi regolari, passali nel MixTecnico in modo da creare un film uniforme.

Friggi in olio tecnico a 175-180°C per 3 minuti, fino a doratura. Scola su griglia.

Servi con Grancrema Carbonara calda (nappatura o ciotolina).

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

150 g Mix tecnico per frittura - Q81

q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Olio tecnico per frittura - E10

Ingredienti

1 kg Polenta soda