SFORMATO DI POLENTA CON FUNGHI DI BOSCO



Ingredienti Menù

210 g. Polenta della casa - PL1

300 g. Èboscomix - GT1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

12 fette pancetta stagionata

q.b. scalogno

q.b. aglio

q.b. prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la polenta seguendo le istruzioni sulla confezione. Versarla in pirottini precedentemente foderati con le fette di pancetta e lasciare raffreddare. Nel frattempo, in una padella con un fi lo d'olio, far saltare i funghi Èboscomix con un fondo di aglio e scalogno. Al momento del servizio gratinare gli sformati in forno e posizionarli al centro dei piatti. Guarnire con i funghi di bosco e servire.

© 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)