

## 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 filo 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.