

VONGOLATA CON POLENTA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il fumetto di pesce seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola rosolare le cozze in un poco d'olio extravergine, quindi bagnare con il fumetto di pesce e lasciar evaporare. Nel frattempo in una padella soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritati insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere le vongole veraci e di seguito il condimento alle vongole. Cuocere per qualche minuto poi incorporare le cozze. A questo punto preparare la polenta versando a pioggia il prodotto Menù in acqua bollente secondo le dosi riportate sulla confezione. Aggiustare di sale e lasciar sobbollire per cinque minuti. Trasferire la polenta in un piatto da portata e distribuirvi sopra la vongolata.

Ingredienti Menù

300 g. Condimento con vongole - CP1X
350 g. Polenta della casa - PL1
q.b. Fumetto di Pesce - BPO
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

500 g. cozze fresche
1 spicchio aglio
30 g. prezzemolo
q.b. sale e pepe
1000 g. Vongole