

## Straccetti Izgara Kontrfile Dilimleri, Yumuşak Polenta ve Günün Sebzeleri

### Malzemeler

- 200 gr Amasya Et Ürünleri kontrfile
- 30 gr arpacık soğan
- 30 gr chery domates
- 100 gr kuşkonmaz
- 50 gr polenta
- 125 gr süt
- 10 gr tuz
- 3 gr karabiber
- 5 gr balzamik çektirme
- 2 gr taze kekik
- 2 gr taze biberiye



### Hazırlanışı

Yarı dondurulmuş temizlenmiş Amasya Et Ürünleri kontrfile dilimleri silezerde ince ince dilimlenir. Üzerine zeytinyağı, taze kekik ve taze biberiye eklenerek tatlandırılır. Chery domates ve arpacık soğanlar comfi yapılır. Kuşkonmazın sert kök kısmı kesilir. Geri kalan kısımları 3-4 dakika haşlanır. Polenta, süt, tuz, taze kekik ve taze biberiye bir tencerede karıştırılıp kaynatılır. Püre kıvamına gelince ocaktan alınan polenta bir tepsiye alınır. Amasya Et Ürünleri kontrfileler ızgarada tek tarafı pişirilip sıcak olarak servis edilir.

**Serafina Mutfak Koordinatörü Dilaver Şef**

*Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.*