

CICCHETTI CON BACCALÀ, TAPENADE E PEPEROTTI



Ingredienti Menù

900 g Èbaccalà - WL1X
Fiokki - PC0
Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
Peperotti al tonno - 1P1
Tapenade rustica - VR7

Ingredienti

q.b. Misticanza
q.b. Basilico fritto
q.b. Prezzemolo
150 g Olio di semi di girasole
n° 18 Crostini

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il baccalà mantecato mettendo Èbaccalà alla Planetaria uniamo i Fiokki di patate e il prezzemolo. Montare il baccalà aggiungendo l'olio a filo. Nel frattempo iniziare a comporre i cicchetti prendendo il pane precedentemente tostato. Uniamo il baccalà mantecato, la Tapenade, i Mini Red tagliati a filetti, un po' di misticanza ed infine i Peperotti. Decorare con un po' di basilico fritto e ultimare con un filo d'olio extravergine di oliva.