BACCALA' MANTECATO (KLIPPFISCHCREME) AUF POLENTA-CROSTINO



Menù-Zutaten

130 g Èbaccalà - WL1X

150 g Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1

20 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Die Polenta nach den Mengenangaben auf der Packung zubereiten. Die Polenta, sobald sie zu kochen beginnt, auf ein gefettetes Blech gießen und abkühlen lassen. Mit dem Reisformer runde Polentascheiben ausstechen. Den Klippfisch einige Minuten lang mit dem Öl aufschlagen. Die Polentascheiben mit dem aufgeschlagenen Klippfisch belegen. Mit Petersilie und Sesamsamen garnieren und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)