

## 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 ausschneiden. Den Klippfisch einige Minuten lang mit dem Öl aufschlagen. Die Polentascheiben mit dem aufgeschlagenen Klippfisch belegen. Mit Petersilie und Sesamsamen garnieren und servieren.