HÄPPCHEN MIT KLIPPFISCH, TAPENADE UND KIRSCHPAPRIKA

Menù-Zutaten

900 g Èbaccalà - WL1X

Fiokki - PC0

Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

Peperotti al tonno (Kirschpaprika mit Thunfischfüllung) - 1P1

Tapenade rustica (rustikale Tapenadesauce) - VR7

Zutaten

n.B. Schnittsalat

18 Crostini

Sonnenblumenöl

n.B. Petersilie

n.B. Frittiertes Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Klippfisch Èbaccalà zusammen mit den Kartoffelflocken und Petersilie in die Küchenmaschine geben und unter Zugabe von etwas Öl cremig rühren. Nun mit dem Belegen der zuvor getoasteten Brotscheiben beginnen.

Zuerst mit der Klippfischcreme bestreichen und dann die Tapenade, die in Filets geschnittenen Mini Red, etwas Schnittsalat und Kirschpaprika hinzufügen. Mit frittiertem Basilikum garnieren und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.

© 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)