STOCKFISCHCREME AUF TOMATENCREMESUPPE



Menù-Zutaten

320 g. Èbaccalà - WL1X

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

600 g. Pomoleggero - B81X

q.b. Roux Bianco - BN1X

Zutaten

n.B. Lauch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Pomoleggero mit einem Stabmixer fein zerkleinern. Auf dem Herd erhitzen und die Konsistenz mit etwas Roux Bianco einstellen. Den Èbaccalà mit dem Öl aufschlagen. Das Gericht zusammenstellen, indem die Tomatencreme auf den Teller gegeben wird. Nocken aus Èbaccalà formen und auf dem Teller anrichten. Mit gebratenem Lauch in der Mitte der Zubereitung dekorieren und mit einer Spritzer Öl abschließen.

© 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)