BACCALÀ MANTECATO CON PISTACCHI



Menù Ingredients

30 g. Tapenade rustica - VR7

3 g. Fiokki - PC0

400 g. Èbaccalà - WL1X

60 g Granella di pistacchio - 7084X

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredients

60 ml. Olio di girasole

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e pepe

q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Montare Èbaccalà in planetaria con i Fiokki di patate, prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe e l'olio di girasole. Comporre una pallina con il porzionatore da gelato e posizionarla sul piatto. Decorare la pallina con la Salsa Tapenade, i Peperoncini in fi li e foglioline di germoglio. Ultimare posizionando a lato della preparazione una "cometa" di Granella di pistacchi verdi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)