

BACCALÀ MANTECATO CON PISTACCHI



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Montare Èbaccalà in planetaria con i Fiocchi 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 fili e foglioline di germoglio. Ultimare posizionando a lato della preparazione una "cometa" di Granella di pistacchi verdi.

Menù Ingredients

30 g. Tapenade rustica - VR7
3 g. Fiocchi - PC0
400 g. Èbaccalà - WL1X
60 g Granella di pistacchi verdi - 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