

## MONTADITOS DE BACALAO Y TAPENADE CON PIMIENTOS RELLENOS DE ATÚN



### Ingredientes Menù

900 g Èbaccalà - WL1X  
Fiokki - PC0  
Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X  
Peperotti al tonno (Pimientos rellenos de atún) - 1P1  
Tapenade rustica (Salsa tapenade rústica) - VR7

### Ingredientes

al gusto Mezcla de hierbas  
18 Tostas  
Aceite de girasol  
al gusto Perejil  
al gusto Albahaca frita

Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Para 6 personas

Preparamos el bacalao mantecado: ponemos Èbaccalà en la batidora y añadimos los copos de patatas y el perejil. Montamos el bacalao añadiendo el aceite poco a poco. Mientras tanto, empezamos a preparar los montaditos con el pan tostado. Ponemos sobre la tosta el bacalao mantecado, la tapenade, los tomates Mini Red cortados en tiras y un poco de mezcla de hierbas. Completamos el plato con los pimientos rellenos de atún. Decoramos con unas hojas de albahaca frita y un poco de aceite de oliva virgen extra.