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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)