

## BACALAO MANTECADO CON POLENTA



Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

En una amasadora planetaria montar unos minutos el bacalao con aceite. Preparar la polenta siguiendo las cantidades que se indican en el envase. Peso total del producto ya preparado con agua: 250 g. Tan pronto como llegue a ebullición, retirar la polenta del fuego y verterla en el plato. Con una cuchara formar tres bolitas de bacalao y colocarlas sobre la polenta. Decorar con el perejil y los brotes.

### Ingredientes Menù

130 g Èbaccalà - WL1X  
20 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5  
50 g Polenta della casa (Polenta de la casa) - PL1

### Ingredientes

200 ml Agua  
al gusto Brotes frescos  
al gusto Perejil