CICCHETTI AVEC BACCALÀ, TAPENADE ET PIMENTS AU THON



Ingrédients Menù

900 g Èbaccalà - WL1X

Fiokki - PC0

Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X

Peperotti al tonno (Gros piments au thon) - 1P1

Tapenade rustica (Sauce Tapenade rustique) - VR7

Ingrédients

q.s. Mesclun

18 Crostini

Huile de graines de tournesol

q.s. Persil

q.s. Basilic frit

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Pour préparer le « baccalà mantecato », on met le Èbaccalà dans le bol d'un robot et on ajoute les flocons de pommes de terre et le persil. On monte le baccalà en ajoutant l'huile progressivement. Pendant ce temps, on commence à composer les cicchetti en prenant le pain préalablement grillé.

On dispose le « baccalà mantecato », la tapenade, les tomates Mini Red émincées, un peu de mesclun et, pour finir, les piments au thon. On décore avec un peu de basilic frit et on termine avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)