

MANTECATO DI BACCALÀ SU VELLUTATA DI POMODORO



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone.

Con un frullatore ad immersione macinare finemente il Pomoleggero. Scaldarlo sul fuoco e regolare la consistenza con un po' di Roux bianco. Montare Èbaccalà con l'olio a filo. Comporre il piatto mettendo a specchio la vellutata di Pomoleggero. Formare quenelle di Èbaccalà e posizionarle nel piatto. Decorare con porro fritto al centro della preparazione e ultimare con un filo d'olio a crudo.

Ingrédients Menù

320 g. Èbaccalà - WL1X
50 g. Olio extravergine di oliva - EK5
600 g. Pomoleggero - B81X
q.b. Roux Bianco - BN1X

Ingrédients

q.b. Porro