MORUE À LA CRÈME SUR CROÛTONS DE POLENTA



Ingrédients Menù

130 g Èbaccalà - WL1X

150 g Polenta della casa (Polenta maison) - PL1

20 ml Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.b. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

Ingrédients

Persil

600 ml Eau

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer la polenta selon les doses indiquées sur l'emballage. Dès l'ébullition, versez la Polenta dans un plat à four graissé pour qu'elle refroidisse. À l'aide d'un emporte-pièce, découper la Polenta en formes circulaires. Fouetter séparément l'Èbaccalà avec l'huile d'olive extra vierge pendant quelques minutes. Farcir la Polenta avec la morue fouettée. Décorer avec du persil et des graines de sésame et servir.

© 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)