

## 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.