

TAPAS DI POLENTA CON MAIONESE ALLE OLIVE, PETTO D'OCA FUMÈ E COULIS DI PEPERONATA



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 persona

Preparare la Polenta seguendo le istruzioni sulla busta, stenderla su di un vassoio e farla raffreddare. Prendere un coppapasta e tagliare dei dischi.

Unire la Crema di Olive alla Maionese della Casa.

Utilizzando un frullatore ad immersione creare una coulis di consistenza omogenea con la Peperonata della Casa.

In un pentolino con un filo d'olio rosolare i dischi di polenta su entrambi i lati.

Mettere in un piatto rettangolare la coulis di peperonata, la polenta, le fettine di Petto d'Oca Affumicato e poi distribuire su ognuno un po' di maionese alle olive. Ultimare il piatto con le foglioline di salvia e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Ingrédients Menù

- 15 g. Crema di olive nere - EZ7
- 20 g. Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
- 30 g. Maionese della casa - EPP
- 30 g. Peperonata della casa - V50K
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
- q.b. Polenta della casa - PL1

Ingrédients

- q.b. Foglioline di Salvia Fresca
- q.b. Sale