

## BACCALÀ MANTECATO CON PISTACCHI



### Ingredienti Menù

30 g. Tapenade rustica - VR7  
3 g. Fiokki - PC0  
400 g. Èbaccalà - WL1X  
60 g Granella di pistacchio - 7084X  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

### Ingredienti

60 ml. Olio di girasole  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale e pepe  
q.b. Germogli

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Montare Èbaccalà in planetaria con i Fiokki di patate, prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe e l'olio di girasole. Comporre una pallina con il porzionatore da gelato e posizionarla sul piatto. Decorare la pallina con la Salsa Tapenade, i Peperoncini in fili e foglioline di germoglio. Ultimare posizionando a lato della preparazione una "cometa" di Granella di pistacchi verdi.