

## BACCALÀ MANTECATO SU CROSTINI DI POLENTA



### Ingredienti Menù

130 g Èbaccalà - WL1X  
150 g Polenta della casa - PL1  
20 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Semi di sesamo - R00

### Ingredienti

q.b. Prezzemolo  
600 ml Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

Preparare la Polenta seguendo le dosi riportate sulla confezione. Appena raggiunto il bollore, versare la Polenta in una teglia unta per farla raffreddare. Con il coppapasta tagliare la Polenta in forme circolari. A parte montare Èbaccalà con l'Olio extravergine di oliva per alcuni minuti. Farcire la Polenta con il Baccalà montato. Decorare con prezzemolo e Semi di sesamo e servire.