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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)