CICCHETTI CON BACCALÀ, TAPENADE E PEPEROTTI

Ingredienti Menù

900 g Èbaccalà - WL1X

Fiokki - PC0

Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

Peperotti al tonno - 1P1

Tapenade rustica - VR7

Ingredienti

q.b. Misticanza

q.b. Basilico fritto

q.b. Prezzemolo

150 g Olio di semi di girasole

n° 18 Crostini

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il baccalà mantecato mettendo Èbaccalà alla Planetaria uniamo i Fiokki di patate e il prezzemolo. Montare il baccalà aggiungendo l'olio a filo. Nel frattempo iniziare a comporre i cicchetti prendendo il pane precedentemente tostato. Uniamo il baccalà mantecato, la Tapenade, i Mini Red tagliati a filetti, un po' di misticanza ed infine i Peperotti. Decorare con un po' di basilico fritto e ultimare con un filo d'olio extravergine di oliva.

© 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)