MANTECATO DI BACCALÀ SU VELLUTATA DI POMODORO

Ingredienti Menù

320 g. Èbaccalà - WL1X

50 g. Olio extravergine di oliva - EK5

600 g. Pomoleggero - B81X

q.b. Roux Bianco - BN1X

Ingredienti

q.b. Porro

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Con un frullatore ad immersione macinare finemente il Pomoleggero. Scaldarlo sul fuoco e regolare la consistenza con un po' di Roux bianco. Montare Èbaccalà con l'olio a filo. Comporre il piatto mettendo a specchio la vellutata di Pomoleggero. Formare quenelle di Èbaccalà e posizionarle nel piatto. Decorare con porro fritto al centro della preparazione e ultimare con un filo d'olio a crudo.

© 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)