

## POLPETTE DI BACCALÀ SU SPUMA DI PHILADELPHIA CON CHUTNEY ANANAS E PEPERONI



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Per le polpette impastare Èbaccalà, i fiocchi di patate, l'uovo, il Parmigiano grattugiato, la scorza di limone, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe macinato e lasciare riposare 10 minuti. Formare le polpette e passarle nel pane grattugiato (si può utilizzare anche pane senza glutine per ottenere una preparazione gluten free). Friggerle in abbondante olio di arachidi.

Asciugarle dall'olio ed impiattarle. Adagiare su di un piatto una spuma di formaggio spalmabile Philadelphia, adagiare la salsa chutney ananas e peperoni, completare adagiando la polpettina di baccalà. Decorare con germogli.

### Ingredienti Menù

3 g Pepe colorato macinato grosso - 1261  
70 g Fiocchi - PC0  
800 g Èbaccalà - WL1X  
q.b. Chutney Ananas e Peperoni - AZ7

### Ingredienti

3 g Sale  
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato  
10 g Scorza di limone grattugiata  
20 g Prezzemolo fresco tritato  
1 Uovo intero  
q.b. Pane grattugiato  
50 g Formaggio Philadelphia