QUENELLE DI BACCALÀ SU PUREA DI CAVOLO VIOLA AFFUMICATO, PANCETTA CROCCANTE E PEPERONI PICCANTI



Ingredienti Menù

20 g Olio extravergine di oliva - EK5

30 g Cavolo viola pronto - Z8P

60 g Èbaccalà - WL1X

n° 2 Peperoncini a goccia gialli dolci - W71

n° 2 Peperoncini a goccia rossi dolci - W61

Ingredienti

1 Kit affumicatore

15 g Pancetta croccante

q.b. Basilico fresco

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

Con un frullatore ad immersione frullare il cavolo viola con un po' d'acqua fino ad ottenere una vellutata liscia. Utilizzando il kit affumicatore far insaporire per 3/4 minuti col fumo. Nel frattempo usando 2 cucchiai fare le quenelle con il baccala mantecato e cuocerle per 5 minuti in forno preriscaldato. Su un piatto stendere la vellutata di cavolo viola al centro, posizionare 3 quenelles , aggiungere la pancetta croccante, il peperoncino a goccia, una foglia di basilico ed un filo di olio extra vergine di oliva. In seguito coprire il piatto con la campana di vetro e aggiungere del fumo all'interno. Al momento del servizio sollevare la campana.

© 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)