TAPAS DI POLENTA CON MAIONESE ALLE OLIVE, PETTO D'OCA FUMÈ E COULIS DI PEPERONATA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

15 g. Crema di olive nere - EZ7
20 g. Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9
30 g. Maionese della casa - EPP
30 g. Peperonata della casa - V50K
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Polenta della casa - PL1

Ingredienti

q.b. Foglioline di Salvia Fresca
q.b. Sale

Procedimento

Per 1 persona

Preparare la Polenta seguendo le istruzioni sulla busta, stenderla su di un vassoio e farla raffreddare. Prendere un coppapasta e tagliare dei dischi.
Unire la Crema di Olive alla Maionese della Casa.
Utilizzando un frullatore ad immersione creare una coulis di consistenza omogenea con la Peperonata della Casa.
In un pentolino con un filo d'olio rosolare i dischi di polenta su entrambi i lati.
Mettere in un piatto rettangolare la coulis di peperonata, la polenta, le fettine di Petto d'Oca Affumicato e poi distribuire su ognuno un po' di maionese alle olive. Ultimare il piatto con le foglioline di salvia e un filo d'olio extravergine d'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)