PEPERONI PIQUILLO RIPIENI DI BACCALA MANTECATO SU CREMA DI FAVE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 12 Peperoni Piquillo Arrostiti
- 200g Baccalà Mantecato
- 200g Crema di Fave
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. olio extra vergine d’oliva
- q.b. brodo vegetale

PROCEDIMENTO

- In un pentolino scaldare la crema di fave con del brodo vegetale.
- A parte farcire i peperoni piquillo con il baccala mantecato e intiepidirli leggermente in forno.
- Disporre la crema di fave a specchio su un piatto caldo e adagiare sopra i peperoni, guarnire con olio e crema di aceto. Servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Peperoni Piquillo Arrostiti



Baccalà Mantecato



Crema di Fave



Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"