BACCALÀ MANTECATO SU CROSTONE DI POLENTA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300g polenta precotta
- 320g Baccalà Mantecato
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- 1 noce di burro

PROCEDIMENTO

- Tagliare la polenta della forma voluta e rosolarla in padella con del burro.
- A parte intiepidire il baccalà mantecato aggiungendo il prezzemolo solo quando il baccalà ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Sistemare il baccalà sopra i crostoni di polenta, guarnire a piacere e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Baccalà Mantecato



Prezzemolo - Liofilizzato