

SPIRITO CONTADINO: QUALITÀ E TEMPO, INGREDIENTI FONDAMENTALI DA GESTIRE, PER UN'ATTIVITÀ DI SUCCESSO

Noi di Spirito Contadino, con la nostra filiera corta, sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo qualità controllata, permettendo di ridurre i costi di produzione, gli scarti e le scorte di magazzino. Ogni chef insieme alla passione, alle doti manageriali desidera sorprendere i suoi clienti con creazioni eccellenti e pretende di lavorare con la certezza che le sue preparazioni siano sempre uniche. E' la cura del dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime utilizzate e la perfetta interpretazione che fanno di un piatto una vera bontà. Affidabilità e sicurezza nel fornire ortaggi di eccellente qualità, consentono di portare in tavola ogni giorno verdure appena raccolte più fresche del fresco, per fare di ogni chef uno chef di successo.



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA



FIORI DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO FARCITO CON PATATE E ACCIUGHE, POMODORO CONFIT FARCITO CON MELANZANE MIGNON E OLIVE DOLCI PUGLIESI SPIRITO CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:

8 fiori di zucca Spirito Contadino, 5 pomodori ramati, 10 melanzane mignon Spirito Contadino, 10 olive dolci Spirito Contadino, 200 gr di purè di patate, 100 gr di filetti di acciughe.

Procedimento:

Privare del picciolo i fiori di zucca, farcirli con il purè di patate, acciughe e arrotolarli in maniera da dare una forma cilindrica. Successivamente prendere i pomodori e dopo averli lasciati in forno per 3 ore circa a 80°, rivestire uno stampo a cupola i petali di pomodoro. Farcire con melanzane mignon saltate con olio e sale. Chiudere i petali e premere nello stampo dando la forma di mezza sfera. Soffriggere le olive dolci in olio evo e disporre nel piatto con fiocchi di sale. Decorare con un po' di salsa al basilico e formaggio croccante.