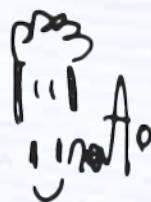


**Bocciolo di sfoglia con
rosette fogliari di papavero
selvatico di campo Spirito
Contadino, spuma di latte
di bufala e parmigiano**

PIERLUCA ARDITO



 Spirito Contadino



Bocciolo di sfoglia con rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino, spuma di latte di bufala e parmigiano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

sfoglia verde all'aglio orsino • 200 g rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino • 400 g ricotta fresca • 40 g parmigiano reggiano • 10 punte d'asparagi verdi • 200 g purea di piselli • punte d'erbe selvatiche • buccia di limone • sale fino

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti, unire il purè d'aglio orsino e formare un impasto ben omogeneo. Coprire con la pellicola e lasciar riposare in frigorifero.

Procedimento per il ripieno: sminuzzare finemente al coltello le rosette fogliari, unire il cipollotto maturato, la ricotta setacciate, il parmigiano e la buccia di limone grattugiata. Insaporire con sale e pepe di mulinello.

Assemblaggio finale: cuocere a vapore il bocciolo per circa 8 minuti, condirlo con olio e parmigiano.

Servire con la purea di piselli, la spuma di latte di bufala, caciocavallo e le erbe selvatiche.

PIERLUCA ARDITO