

Rurale

NAZARIO BISCOTTI

N. Biscotti





Rurale

INGREDIENTI:

4 cuori di burrata • **100 g di olive dolci pugliesi Spirito Contadino**
• **200 g di germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino** • **100 g di rosette di fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino** • 2 fogli di colla di pesce • 2 stelle di anice
• sale • zucchero • sciroppo d'acero

PROCEDIMENTO:

emulsionare i cuori di burrata con 10 g di zucchero ed inserire in un sifone con i 2 fogli di colla di pesce ammorbiditi in acqua fredda e conservare in frigo. Cuocere i germogli di finocchio in acqua, sciroppo di acero, zucchero, un pizzico di sale e le 2 stelle d'anice. Raffreddare e passare al mixer eliminando le stelle d'anice. Cuocere le rosette fogliari di papavero in acqua, strizzarle e stenderle tra 2 fogli di carta paglia e pressarli con l'aiuto di un matterello cercando di eliminare più acqua possibile. Cospargere di zucchero a velo entrambi i lati e infornare a 120° per 15 min per ottenere una cialda croccante. Denocciolare le olive dolci e passarle al mixer con un pizzico di sale e zucchero. Stendere il paté ottenuto su un foglio di carta da forno ed infornare per 3 ore a 50°. A fine cottura sbriciolare il composto così ottenuto ricavandone una polvere. Impiattare con la coulis di germogli di finocchi, sifonare il cuore di burrata, finire con polvere di olive dolci e cialda di rosette fogliari di papavero.