



**FIORI DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO IN FARCIA
DI BACCALÀ, OLIVE DOLCI PUGLIESI E BORRAGINE
SPIRITO CONTADINO**

Ingredienti per 4 persone: 4 fiori di zucca Spirito Contadino, 400 g di baccalà dissalato, 16 foglie di borragine Spirito Contadino, 20 olive dolci pugliesi Spirito Contadino, olio q.b., sale q.b., pepe q. b., agro di Humeboschi, peperoncino, aglio, falde di pomodoro appassito, marmellata di pomodoro, cedro candito.

Procedimento: preparare una tartare di baccalà, precedentemente dissalato, condito con olio sale e 3 gocce di agro di Humeboschi, aprire i fiori di zucca, farcirli con la tartare e richiuderli. Spadellare le foglie di borragine con olio e peperoncino. Fare appassire le falde di pomodoro condite con olio, sale, zucchero per 6 ore a 90°. Saltare le olive dolci pugliesi con scorza di arancia e finocchio selvatico, una parte di olive frullarle e emulsionarle con un filo d'olio. Sistemare al centro il cilindro di fiore di zucca in farcia di baccalà, disporre le foglie di borragine, le falde di pomodoro e le olive. Sporcare il piatto con la marmellata di pomodoro e il patè di olive, finire con cubetti di cedro candito.

CHEF DI SPIRITO

È un album in cui si aprono pagine di cultura per la natura, di pensieri e non solo, di chef che sposano la filosofia di Spirito Contadino, che coltiva con orgoglio, amore e dedizione, verdure antiche dell'orto, tipiche della tradizione contadina pugliese. Venerazione e grande rispetto per madre natura che ogni giorno dona frutti capaci di regalare gioia e soddisfazione. Il lusso delle cose semplici, riscoprire sapori genuini ed essenziali, benessere e salute, sono gli obiettivi che s'intendono raggiungere a difesa della dieta mediterranea ormai dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Gli Chef di Spirito con creatività e personalità, in chiave contemporanea, interpretano piatti poveri in sé, ma ricchi di note sfiziose, emotive e sensoriali. Insomma, delizie del territorio di Puglia, capaci di raccontare in concreto, attraverso il proprio sapore, l'essenza delle cose buone di una volta.



Antonio Pini




SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA



www.spiritocontadino.com
www.chefdispirito.it