

**FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO
SU VELLUTATA DI PATATE E BACCALÀ**

Ingredienti per 10 persone:

500 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino, 10 patate, filetto di baccalà, 4 scalogni, aglio, olio extra vergine d'oliva, 1 l di latte.

Procedimento:

Lavare, tagliare e affettare le patate, cucinarle con un fondo di olio extra vergine d'oliva e scalogno, salare e pepare, coprire con latte e a cottura ultimata mixare il tutto e tenere in caldo; saltare in una padella, con olio extra vergine d'oliva e 2 spicchi di aglio schiacciato, i funghi cardoncelli, salare e pepare, profumare con rametti di timo fresco. Scaloppare il filetto di baccalà e sistemare in piatto fondo la vellutata, i funghi cardoncelli e il baccalà.



Mario Ciccone