

MINISTRA DI CICORIELLA SELVATICA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO E FAVE, CHIPS DI CIPOLLA ROSSA E OLIVE DOLCI PUGLIESI NOLCHE SPIRITO CONTADINO IN CROSTA DI PANE DI ALTAMURA

Ingredienti per 10 persone:

2 kg di cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino, 300 g di olive dolci pugliesi nolche Spirito Contadino, 10 fette di pane di Altamura, 1 kg di fave decorticate, 2 cipolle rosse, olio extra vergine d'oliva, aglio e peperoncino.

Procedimento:

Lavare e cucinare le fave in acqua salata, rinvenire al microonde la cicoriella selvatica, affettare le cipolle e tenerle in ammollo in acqua fredda, essiccare le fette di pane in forno. Passare le fave al setaccio, versare un mestolo in un piatto fondo e le altre mantecarle con la verdura, posizionare la crosta di pane sulla purea e farcirla con fave, cicoriella e gli anelli di cipolla frita. Completare con le olive dolci pugliesi nolche saltate precedentemente in olio extra vergine d'oliva, aglio e peperoncino.



Maria Cicorella

CHIPS DI SPICCHI DI CARCIOFINI SPIRITO CONTADINO CON COSCETTA DI CONIGLIO AVVOLTA NELLA PANCETTA DI MARTINA FRANCA E DOLCEMENTE ARROSTITA.

Ingredienti per 10 persone:

30 Spicchi di carciofi Spirito Contadino, 10 coscette di coniglio disossate, 30 fettine di pancetta affumicata, 1 verza, 2 patate, 10 scalogni, foglie di timo fresco, 1 l di vino verdeca.

Procedimento:

Salare, pepare e farcire le coscette con un composto di patate e verze stufate, avvolgerle alla pancetta e legarle con uno spago. Preparare un fondo di olio extra vergine d'oliva, scalogno e timo fresco; rosolare le coscette e sfumare con vino verdeca. Cuocere a fuoco lento per un'ora e lasciar raffreddare; preparare una pastella croccante con acqua gassata fredda, farina, poco zucchero e sale; immergere i carciofi nella pastella e friggerli in olio di semi di arachidi. Eliminare lo spago dalle coscette, impiattare con il suo fondo e adagiarle con le chips di carciofi.

