



Checco

**Tubetti con germogli
di finocchio selvatico
di campo Spirito
Contadino
e spuma di ricci**

DOMENICO CILENTI



Tubetti con germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino e spuma di ricci

INGREDIENTI:

240 g di tubetti • 2 pomodori • 1 spicchio di aglio • **80 g di germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino** • 80 g di polpa di ricci • fumetto di pesce • sale q.b • olio d'oliva

PROCEDIMENTO:

Saltare in padella l'aglio, i pomodori e i germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino con l'olio. Frullare i ricci con olio, sale e fumetto. Versare il tutto in un sifone dando 2 cariche di gas. Scolare la pasta e saltare il tutto. Scaldare a bagnomaria il sifone. Servire aggiungendo la spuma di ricci ben calda.

DOMENICO CILENTI