

**TRANCIO DI ORATA CON SALSA DI FIORI DI ZUCCA DI SPIRITO CONTADINO,
FOGLIE DI PAPAVERO E OLIVE DOLCI PUGLIESI**

Ingredienti per 4 persone:

4 tranci di orata da 150 g l' uno, 15 fiori di zucca di Spirito Contadino, 100 g di rosette fogliari di papavero selvatico di Spirito Contadino, 12 olive dolci pugliesi di Spirito Contadino, 1 scalogno, 1 l di fumetto di pesce,

Procedimento:

tritare finemente lo scalogno e farlo appassire in padella con olio, aggiungere i fiori di zucca e portare il tutto a cottura con il fumetto di pesce. Far ritirare di $\frac{3}{4}$, frullare e passare per ottenere la salsa. Tenere in caldo. Cuocere i tranci di orata in padella con un filo di olio, far prendere bene calore e coprire la padella per portare a cottura il pesce. Saltare in padella le olive dolci e tenere in caldo

Presentazione:

disporre il trancio di orata sul piatto, velare con la salsa e decorare con le olive dolci e le foglie di papavero.



*Spirito Contadino**

