

**Scaloppa di foie gras,  
crudo di gamberi e  
germogli di finocchio  
selvatico di campo  
Spirito Contadino  
in due consistenze**

ANTONIO DANISE



*Antonio Danise*



## **Scaloppa di foie gras, crudo di gamberi e germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino in due consistenze**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

- 200 g scaloppa di fegato grasso • **150 g germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino**
- 12 gamberi di Porto Santo Spirito • 50 g olio evo
- 1 foglia di alloro • 10 g sale fino

### **PROCEDIMENTO:**

Cuocere i germogli di finocchietto selvatico per 8 minuti all'interno del brodo vegetale e saltare una parte in padella con l'olio extra vergine d'oliva. Frullare la restante parte di finocchietto e realizzare una salsa liscia e priva di grumi. Scottare in padella ben calda la scaloppa di fegato grasso precedentemente passata all'interno del burro di cacao. Sgusciare i gamberi, eliminare il budello e condirli con sale e olio extra vergine d'oliva. Disporre la scaloppa di fegato grasso al centro del piatto, adagiare su di essa il finocchietto selvatico precedentemente spadellato, proseguire con il crudo di gamberi e ultimare la preparazione guarnendo con la salsa di finocchietto selvatico di campo Spirito Contadino.

ANTONIO DANISE