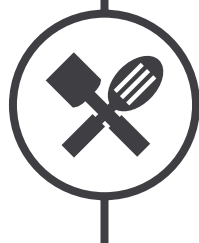


STEFANO DI GENNARO per Spirito Contadino

Spirito



La colazione del Contadino
DESSERT



La colazione del contadino

DESSERT

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

POLPA DI OLIVE DOLCI SPIRITO CONTADINO • 3 cachi • 500g di gelato alla ricotta

- **PER IL CRUMBLE DI GRANO ARSO:** 100g di burro • 120g di zucchero • 75g di farina di mandorle • 50g di farina di grano arso • 50g di farina 00

- **PER IL BISCOTTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA:**

150g di uova • 175g di zucchero semolato • 190g di latte • 165g di olio EVO • 250g di farina 00 • 62g di farina di mandorle • 10g di lievito in polvere

PROCEDIMENTO:

Preparare il crumble di grano arso unendo burro e zucchero ed impastare nella planetaria con il gancio a foglia. Miscelare le due farine in una bowl da cucina ed introdurle nella planetaria gradatamente. Cuocere l'impasto in forno a 165°C per 12 minuti. Preparare il biscotto all'olio EVO montando zucchero e uova nella planetaria con frusta; separatamente frullare latte ed olio e versarli a filo. In una bowl miscelare farina 00, farina di mandorle e lievito in polvere, unire gradatamente al composto. Versare l'impasto in una teglia rivestita col silpat e cuocere in forno a 175°C per 26 minuti. Lasciare raffreddare e con un coppapasta dal diametro di 5cm ricavare dei dischi. Preparare la coulis di cachi pelando ed eliminando il nocciolo, quindi frullare il frutto e setacciare. Assemblare il piatto posizionando alla base il crumble di grano arso, quindi il biscotto all'olio, una quenelle di gelato alla ricotta, un filo d'olio ed un pizzico di farina di grano arso. Disporre intorno al biscotto in maniera alternata la crema inglese alla vaniglia e la coulis di cachi. Prima di servire il dolce ai commensali, aggiungere il pâté di olive dolci sul gelato di ricotta.

STEFANO DI GENNARO per *Spirito Contadino*