

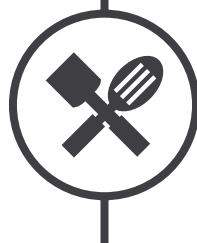
STEFANO DI GENNARO per Spirito Contadino

Spirito



*Guancia di vitello, sesamo nero
e spicchi di carciofini*

SECONDO PIATTO



Guancia di vitello, sesamo nero e spicchi di carciofini

SECONDO PIATTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400G DI SPICCHI DI CARCIOFINI SPIRITO CONTADINO

- 4 guance di vitello cotte a bassa temperatura per 7/8 ore a 60°/65°
- 150g di sesamo nero
- olio EVO q.b.
- 1 patata
- 1 scalogno
- sale
- pepe
- fondo di vitello q.b.
- burro vegetale q.b

PROCEDIMENTO:

Preparare la crema di sesamo nero frullando il sesamo e facendo in modo che gli oli contenuti all'interno dei semi fuoriescano, ottenendo una pasta. Realizzare la crema di carciofi facendo imbiondire lo scalogno poi aggiungere i carciofi e la patata; coprire il tutto con brodo vegetale e lasciare cuocere, successivamente frullare e setacciare. Togliere la guancia dal sottovuoto, asciugarla con carta assorbente e scottarla in padella antiaderente. Impiattare collocando alla base la crema di sesamo, aggiungere quella di carciofi, la guancia di vitello e aggiungere il fondo di cottura della guancia.

STEFANO DI GENNARO per *Spirito Contadino*