

SPIRITO CONTADINO: QUALITÀ E TEMPO, INGREDIENTI FONDAMENTALI DA GESTIRE, PER UN'ATTIVITÀ DI SUCCESSO

Noi di Spirito Contadino, con la nostra filiera corta, sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo qualità controllata, permettendo di ridurre i costi di produzione, gli scarti e le scorte di magazzino. Ogni chef insieme alla passione, alle doti manageriali desidera sorprendere i suoi clienti con creazioni eccellenti e pretende di lavorare con la certezza che le sue preparazioni siano sempre uniche. E' la cura del dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime utilizzate e la perfetta interpretazione che fanno di un piatto una vera bontà. Affidabilità e sicurezza nel fornire ortaggi di eccellente qualità, consentono di portare in tavola ogni giorno verdure appena raccolte più fresche del fresco, per fare di ogni chef uno chef di successo.

CALAMARO FARCITO CON ROSETTE FOGLIARI DI PAPAVERO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, RICOTTA E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

2 calamari grandi, 500 g di ricotta, 1 limone, 500 g di rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino, sale e pepe q. b.

Procedimento:

pulire i calamari togliendo l'osso cartilagineo e le interiora contenute nel sacco. In una ciotola lavorare con una frusta la ricotta, la buccia di limone e le rosette fogliari di papavero selvatico di campo, precedentemente rinvenute al microonde ed insaporite con sale e pepe. Con una sacca a poche riempire i calamari con il composto ottenuto e scottarli in padella con olio.

Far riposare in frigo per 30 minuti, tagliare a rondelle e servire con spicchi di limone.



di M. A. D. S. C.

