

Uinter

ANDREA GRAZIANO



Handwritten signature of Andrea Graziano

Chef
— DI SPIRITO —



Uinter

INGREDIENTI:

Spicchi di carciofini Spirito Contadino • borragine Spirito Contadino • ricotta di capra • olive nere • datterino disidratato.

PROCEDIMENTO:

Fate soffriggere la borragine, a fuoco dolce, con l'aglio e poco olio. Salate e pepate. Tagliate un panino casereccio a metà e spalmarlo con la ricotta, aggiungere la borragine saltata in padella, i carciofini conditi con sale, pepe, prezzemolo e un filo di olio extra vergine d'oliva. Unire anche il datterino disidratato, cotto precedentemente a 100° per 2 ore circa in forno, e completare il tutto con le olive nere.

ANDREA GRAZIANO