

**Sarda con gel di peperoni,
peperoni friggibili Spirito
Contadino farciti con pan
dolce alle erbe fini e
frittelline di peperone e
cacio Spirito Contadino**

MARCO GUERRINI



Perbacco



Sarda con gel di peperoni, peperoni friggibili Spirito Contadino farciti con pan dolce alle erbe fini e frittelline di peperone e cacio Spirito Contadino

INGREDIENTI:

16 sarde • 1 peperone • **12 peperoni friggibili Spirito Contadino** • 100 g mollica di pane grattugiata grossolanamente • Misto di erbe fini: erba cipollina, basilico e prezzemolo • 15 g uvetta sultanina • 10 g pinoli • **12 frittelline di peperoni e cacio Spirito Contadino**

PROCEDIMENTO:

Mondare e diliscare le sarde, salarle e peparle e avvolgere i filetti dalla testa alla coda cuocere in forno a 180° per 5 minuti.

Ricavare dai peperoni il succo usando una centrifuga, far bollire il succo con 1 grammo di agar agar, aggiustare di sale, far raffreddare e frullare il tutto. Farcire i friggibili con il pane i pinoli l'uvetta le erbe fini, il tutto tritato cuocere in forno a 180° per 6 minuti.

Friggere le frittelline di peperoni e e cacio. Comporre il piatto.