

**SPAGHETTO ALLA CHITARRA ALL'AGLIO ORSINO
CON ESSENZA DI GAMBERI, CAVIALE DI TARTUFO NERO
E FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO**

Ingredienti per 4 persone:

500 g di gamberi rossi, 200 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino
50 g di caviale di tartufo, 4 nidi di spaghetti all'aglio orsino, olio extra
vergine di oliva q.b.

Procedimento:

Pulire i gamberi rossi senza buttare via le teste che saranno frullate
con ghiaccio e olio per ottenere una maionese. Filtrare il tutto e
aggiustare di sale. Saltare i funghi cardoncelli in padella, aggiungere
i pezzi di gamberi rossi e il caviale, la pasta, dopo averla scolata
al dente, insieme all'acqua di cottura. Saltare il tutto e impiattare
adagiando lo spaghetti sul fondo di maionese di gamberi preparato
in precedenza.

CHEF DI SPIRITO

È un album in cui si aprono pagine di cultura per la natura, di
pensieri e non solo, di chef che sposano la filosofia di Spirito
Contadino, che coltiva con orgoglio, amore e dedizione,
verdure antiche dell'orto, tipiche della tradizione contadina
pugliese. Venerazione e grande rispetto per madre natura
che ogni giorno dona frutti capaci di regalare gioia e
soddisfazione. Il lusso delle cose semplici, riscoprire sapori
genuini ed essenziali, benessere e salute, sono gli obiettivi
che s'intendono raggiungere a difesa della dieta mediterranea
ormai dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità.
Gli Chef di Spirito con creatività e personalità, in chiave
contemporanea, interpretano piatti poveri in sé, ma ricchi
di note sfiziose, emotive e sensoriali. Insomma, delizie del
territorio di Puglia, capaci di raccontare in concreto, attraverso
il proprio sapore, l'essenza delle cose buone di una volta.

www.spiritocontadino.com



La Bella Cucina