

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



PANUOZZO

Ingredienti:

Friarielli di campo Spirito Contadino saltati in padella con aglio, olio e peperoncino, salsiccia a punta di coltello con seme di finocchio dei monti Lattari arrostita.

SEMIFREDDO DI MELANZANA MIGNON

Ingredienti per 4 persone:

200g melanzana mignon Spirito Contadino, 2 tuorli d'uovo Parisi, 230 g zucchero di canna, 200 ml di panna fresca, un pizzico di sale di Cervia, 1/2 l d'acqua, menta fresca q.b.

Procedimento:

Mondare le melanzane e tagliarle a dadini. In una padella insieme alle melanzane aggiungere metà quantità dello zucchero di canna, far cuocere con l'acqua che va aggiunta un pò per volta. Lasciar raffreddare. Frullare nel mixer le melanzane con la menta fresca. Montare la panna, a parte invece montare gli albumi a neve con lo zucchero rimanente. Infine mescolare tutti gli ingredienti delicatamente. Adagiare il composto in uno stampo alternando con melanzana tagliata a fette sottili. Coprire lo stampo con della pellicola e lasciare in freezer per almeno 3 ore.



Chef Paolo

