

FILETTO DI VACCA PODOLICA CON SALVIA IN CROSTA DI FARINA DI GRANO E MARASCIUOLI SELVATICI DI CAMPO SPIRITO CONTADINO SALTATI CON MANDORLE E UVETTA PASSA

Ingredienti per 2 persone: 2 filetti di vacca podolica, 50g salvia in crosta di farina di grano Spirito Contadino, 100g marasciuolo selvatico di campo Spirito Contadino, 20g mandorle tostate, 20g uva passa, qualche rametto di spezie garganiche, sale q.b., olio extravergine d'oliva. Procedimento: per i marasciuoli; rinvenire i marasciuoli al microonde e saltarli con aglio e olio extravergine d'oliva, aggiungendo dell'uva passa, messa a mollo in acqua precedentemente e completando con delle mandorle tostate. Per il filetto; scottare il filetto in un filo d'olio extravergine, con qualche rametto di spezie garganiche; portare a cottura media e far terminare la cottura in forno. A parte friggere in olio extravergine di oliva la salvia. Servire posizionando alla base il filetto, sopra le foglie di salvia e lateralmente i marasciuoli saltati con uvetta passa e mandorle tostate.



Raffaello

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.




SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA



www.spiritocontadino.com
www.chefspirito.it