

**ROSETTE FOGLIARI DI PAPAVERO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO SU
CROSTONE DI PANE E TUORLO D'UOVO SCOTTATO**

Ingredienti per 2 persone: 150g rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino, 4 fette di pane pugliese, 2 tuorli d'uovo, olio extravergine d'oliva, 1 spicchio di aglio, sale q.b. Procedimento: tostare il pane pugliese su una griglia. A parte saltare le rosette fogliari di papavero, con aglio, olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Intanto scottare i tuorli d'uovo in un tegame con olio extravergine d'oliva. Predisporre il pane tostato su un piatto da portata, sovrapporre rosette fogliari di papavero e infine il tuorlo d'uovo scottato. Ultimare con un filo di olio extra vergine d'oliva e servire.

Spirito Contadino

