



SENAPE SELVATICA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO IN VELLUTATA DI PATATE DI ZAPPONETA E PISTILLI DI ZAFFERANO

Ingredienti per 2 persone:

senape selvatica di campo Spirito Contadino, 300g patate pelate, 1/2 l di brodo vegetale, 1 cipolla piccola, pistilli di zafferano, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

Procedimento: soffriggere in un filo d'olio extravergine d'oliva la cipolla, aggiungere le patate tagliate a tocchetti, lasciarle insaporire per pochi minuti. Aggiungere con un mestolo a poco a poco il brodo vegetale e portare a cottura per circa 15 minuti. A cottura ultimata frullare al mixer le patate fino ad ottenere un composto omogeneo e vellutato. A parte, dopo aver saltato la senape, precedentemente rinvenuta al microonde, con aglio e olio extravergine d'oliva, inserire in un piccolo coppa pasta, affinché assumano la forma. Servire in una ciotola con la vellutata alla base e al suo interno la senape selvatica guarnita con pistilli di zafferano.

TIRAMISÙ PUGLIESE CON MELANZANA MIGNON SPIRITO CONTADINO GLASSATA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 2 persone:

Melanzana mignon Spirito Contadino, 80g mollica di pane raffermo, 200g cioccolato fondente, 150g ricotta di capra, 60g panna, gocce di cioccolato q.b., 50g zucchero semolato, 2 tazzine di caffè.

Procedimento: preparare una mousse di ricotta con la panna e lo zucchero semolato e lasciarla raffreddare in frigo. Mettere a mollo nel caffè le molliche di pane raffermo. A parte friggere la melanzana mignon e glassarla con del cioccolato, preparato precedentemente. Impiattare posizionando sul fondo le molliche di pane raffermo, bagnate nel caffè, sovrapponendovi la mousse di ricotta e concludendo con la melanzana mignon glassata e gocce di cioccolato.

