

Idea di Pancotto

LUIGI NARDELLA



Luigi Nardella



Idea di Pancotto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 pezzi di pane oro nero • **400 g di verdure miste Spirito Contadino (germogli di torzella di campo, mughuli selvatici di campo, marasciuolo e senape selvatica di campo)**
- 200 g di fonduta di caciocavallo (200 g di panna, 400 g caciocavallo podolico grattugiato, sale e pepe q.b.)
 - sponsale • aneto • 1 spicchio d'aglio • sale e olio evo q. b.

PROCEDIMENTO:

Sbollentare le verdure per 6/7 minuti in acqua salata, scolarle meticolosamente facendo attenzione a recuperare l'acqua di cottura, ripassarle poi in padella con olio aglio e peperoncino. Preparare la fonduta di caciocavallo, versando la panna in un pentolino e portandola a 80°C. Aggiungere il caciocavallo e farlo fondere. Far riposare per un paio d'ore e filtrare con un colino. Tritare lo sponsale, aggiungere gradualmente l'aneto e tostare il pane su una griglia. Assemblare il piatto impiattando nel seguente ordine: prima le verdure di campo utilizzando un coppa pasta per creare un tortino, poi il pane ammollato in precedenza nell'acqua di cottura delle verdure e infine la fonduta. Guarnire con il battuto di cipollotto e l'aneto, aggiungere abbondante olio evo.

LUIGI NARDELLA