

**Peperone friggitello,
maiale nero, pomodoro confit,
olive dolci pugliesi e
morbide patate**

LUIGI NARDELLA

Luigi Nardella



Peperone friggitello, maiale nero, pomodoro confit, olive dolci pugliesi e morbide patate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 10 peperoni friggitelli Spirito Contadino • 200 gr di sbriciolata di maiale nero • 10 filetti di pomodoro confit
- 50 g di polpa di olive dolci pugliesi Spirito Contadino • 6/8 patate • 8 pomodori ciliegino • 50 g di burro
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Rosolare in padella la sbriciolata di maiale nero, aggiungere il pomodoro confit e le olive dolci pugliesi; Inserire il ripieno ottenuto in una sac à poche. Rimuovere la parte alta del peperone friggitello, privarlo dei semi e farcirlo con il ripieno. Cuocere in forno a 180°C per 6 minuti con i pomodorini in precedenza conditi con olio e sale. Sbollentare le patate in acqua salata e ottenere una purea. Impiattare spennellando il piatto di olive dolci, porre due quenelle di purea di patate, adagiarvi i peperoni friggitelli ripieni e guarnire con i pomodorini.

LUIGI NARDELLA