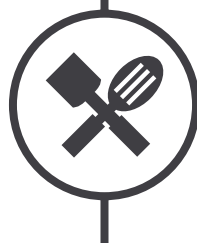




Wafos

Aperitivo Contadino

VITO PASTORE per Spirito Contadino



Provi indivia?

INGREDIENTI:

1 indivia • 1 melanzana • **SENAPE SELVATICA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO** • burrata

PROCEDIMENTO:

Tagliare a fette spesse 300g di pane raffermo, unire erbe aromatiche fresche di stagione tritate e 2 spicchi d'aglio chiarificato. Tritare al cutter e saltare in padella con olio evo. Tagliare a metà l'indivia, mettere sottovuoto con 20g di burro e cucinare a vapore per 18 min a 68°. Condire con olio, sale, pepe e aceto bianco e passare alla brace per circa 10 min. Pelare e tagliare in 4 una melanzana privandola dei semi. Cucinare sottovuoto a 92° per 3 ore vapore con 200 g di foie gras d'oca. Frullare con olio, menta e aglio chiarificato. Passare al setaccio, salare e mettere in una pipetta.

Sbollentare la senape selvatica di campo per 1 minuto, raffreddare in ghiaccio, scolare e saltare in padella con olio evo, aglio chiarificato, sale e pepe bianco. Poi frullarne una parte con olio, sale e qualche goccia di succo di limone.

Preparare la burrata aromatica portando il latte a bollore con dentro peperoncino fresco, lemon grass e zenzero. Spegnerlo e mettere nel latte la burrata a pezzi. Lasciare in infusione, poi setacciare.

Impiattare l'indivia con la metà rivolta verso l'alto, cospargerla con uno strato di melanzana grassa e con la senape selvatica saltata. Chiudere il piatto cospargendo la senape prima con il pane mollicato e poi con la riduzione di burrata. Al servizio versare l'estratto di senape selvatica.