

VITO PASTORE per Spirito Contadino



Terra Madre

Vito Pastore



Terra Madre

INGREDIENTI:

Gnocchi di semolino: 600g patate cotte sotto sale • 200 g farina di mais • 100g fecola di patate • 100g parmigiano • 1 uovo

BORRAGINE, GERMOGLI DI TORZELLA DI CAMPO, MARASCIUOLO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO • lumache aprutine • aceto • stracchino di capra • fiori

PROCEDIMENTO:

Tagliare a fette 300g di pane raffermo, unire erbe aromatiche 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 vapore a 92° per 3 ore 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 molliccato e poi con la riduzione di burrata. Al servizio versare l'estratto di senape selvatica.