

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
DI
Spirito



**BARCLETTE DI MELANZANE MIGNON
CON CREMA DI PATATE, OLIVE DOLCI PUGLIESI
E FOGLIE DI PANCETTA**

LUCA PENNICA

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Luca Pennica, positioned in the lower right area of the page.



BARCLETTE DI MELANZANE MIGNON CON CREMA DI PATATE, OLIVE DOLCI PUGLIESI E FOGLIE DI PANCETTA

INGREDIENTI:

patate di grandezza media - barchette di melanzane mignon e olive dolci pugliesi **Spirito Contadino** - pancetta - parmigiano - burro - noce moscata - 150 gr di acqua di pomodoro - 3 gr di agar agar

PROCEDIMENTO:

sbucciare le patate e far cuocere in acqua bollente per circa 15 minuti. Scolarle, disporle in un contenitore e schiacciarle con l'aiuto di una forchetta, poi insaporire con parmigiano reggiano, burro e noce moscata. Farcire le barchette di melanzane, aggiungere le olive dolci a pezzetti e coprire con un velo di pancetta. Inserire in forno per 10 minuti a 200°C. Preparare la riduzione con acqua di pomodoro e agar agar, da adagiare sul piatto come base ed impiattare.

LUCA PENNICA