

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
DI
Spirito



CREMA BRUCIATA CON POLPA DI OLIVE

LUCA PENNICA



CREMA BRUCIATA CON POLPA DI OLIVE

INGREDIENTI:

500 gr di panna fresca, 1 uovo, 70 gr di polpa di olive dolci pugliesi
Spirito Contadino, 30 gr di zucchero

PROCEDIMENTO:

scaldare la panna senza portarla ad ebollizione, aggiungere lo zucchero e la polpa di olive, poi spostare dal fuoco ed aggiungere l'uovo. Mescolare e versare dentro delle cocotte. Cuocere in forno statico a 90C° per 32 minuti. Prima di servire, caramellare con zucchero di canna, servire tiepida.

LUCA PENNICA