

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
II
Spirito



INVOLTINI DEL CONTADINO

LUCA PENNICA



INVOLTINI DEL CONTADINO

INGREDIENTI:

sponzali, mugnuli, rosette fogliari di papavero selvatico di campo, cime di rapa, cicoriella selvatica di campo e friarielli **Spirito Contadino** - 50 gr di polpa di olive dolci pugliesi **Spirito Contadino** - uno spicchio d'aglio in camicia - pasta fillo - olio di semi - 300 gr di acqua di pomodoro - 5 gr di agar agar - olio evo

PROCEDIMENTO:

in un padella larga tipo wok saltare con olio evo e uno spicchio d'aglio in camicia: sponzali, mugnuli, rosette fogliari di papavero selvatico di campo, cime di rapa, cicoriella selvatica di campo, friarielli. Far raffreddare il composto di verdure e farcire rettangoli di pasta fillo, poi chiuderli ad involtino. Versare in una pentola abbondante olio di semi in modo da coprire completamente gli involtini e cuocere a circa 190C°. Una volta dorati, asciugare l'olio in eccesso con carta assorbente.

Preparare un gel con l'acqua di pomodoro e l'agar agar ristretti su fuoco, impiattare spennellando il piatto con la polpa di olive dolci pugliesi, poi disporre gli involtini e finire con gocce di acqua di pomodoro e un filo d'olio evo.

LUCA PENNICA