

**LUCA PENNICA** per Spirito Contadino

**CHEF**  
II  
Spirito

UNA PASSEGGIATA TRA I CAMPI  
PASTA FILLO RIPIENA DI SPICCHI DI CARCIOFI E  
FUNGHI CARDONCELLI, CON SPONZALI, PERLE  
CONTADINE E ROSETTE FOGLIARI DI PAPAVERO  
SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO

LUCA PENNICA



*Luca Pennica*

CHEF  
DI  
Spirito



## UNA PASSEGGIATA TRA I CAMPI

### INGREDIENTI:

pasta fillo, per il ripieno: spicchi di carciofi - funghi cardoncelli - sponzali - perle contadine - rosette fogliari di papavero selvatico di campo **Spirito Contadino**

### PROCEDIMENTO:

stendere la pasta filo e tagliarla in 4 settori. Avvolgere un mattarello con la pellicola, arrotolarvi la pasta fillo e cuocere in forno per circa 10 minuti a 200°C. Spadellare gli spicchi di carciofi e i funghi cardoncelli con uno spicchio d'aglio in camicia, e in un'altra padella le perle contadine con i germogli di finocchio selvatico di campo. Una volta cotto, estrarre il cilindro ed impiattare disponendolo al centro del piatto e farcendolo con funghi e spicchi di carciofi; intorno le perle contadine ed i germogli di finocchio selvatico. Condire con un filo d'olio evo.

LUCA PENNICA