

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
di
Spirito



PIZZA E MINESTRA CON CREMA AL CACIOCAVALLO, TORZELLA E SPONZALI

LUCA PENNICA

Handwritten signature of Luca Pennica



PIZZA E MINESTRA CON CREMA AL CACIOCAVALLO, TORZELLA E SPONZALI

INGREDIENTI:

700 gr di farina di mais - 300 gr di farina 00 - 10 gr sale - 15 gr di olio evo - 5 gr di lievito di birra - 200 gr di panna - 100 gr di caciocavallo - germogli di torzella e sponzali **Spirito Contadino**

PROCEDIMENTO:

impastare la pizza di mais con farina di mais, farina 00, sale, olio evo e lievito di birra. Far lievitare 24 ore, formare delle baguette e far lievitare altre 3 ore, poi cuocere in forno a 180°C per 25 minuti. Nel frattempo preparare la crema di caciocavallo cuocendo in un pentolino la panna e il caciocavallo. Una volta raggiunta la temperatura di 60°C inserirla in un sistema a bagnomaria a una temperatura costante. Saltare in padella la torzella e gli sponzali con un filo d'olio evo. Affettare la baguette di pane di mais e ripassare in forno per circa 5 minuti, in modo da renderle croccanti. Disporre in un piatto fondo la crema al caciocavallo tiepida, posizionare a strati le verdure saltate e il pane di mais. Condire con un filo d'olio evo e servire.

LUCA PENNICA