

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
II
Spirito



RICORDO DI UNA FRITTATA

LUCA PENNICA

Handwritten signature of Luca Pennica.

CHEF
DI
Spirito



RICORDO DI UNA FRITTATA

Uovo con cime di rapa, mugnuli e perle contadine

PROCEDIMENTO:

separare l'albume dal tuorlo, avvolgere il tuorlo in un foglio di pellicola e cuocere a 60C° per 30 minuti a bassa temperatura in modo da lasciarlo cremoso. Nel frattempo spadellare le verdure e, una volta cotte, disporle su di un piatto in maniera circolare. Al centro adagiare il tuorlo morbido e finire con un filo d'olio evo.

LUCA PENNICA