

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF  
II  
Spirito



RICORDO DI UNA FRITTATA

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