

**SPIRITO CONTADINO: QUALITÀ E TEMPO, INGREDIENTI FONDAMENTALI DA GESTIRE, PER UN'ATTIVITÀ DI SUCCESSO.**

Noi di Spirito Contadino, con la nostra filiera corta, sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo qualità controllata, permettendo di ridurre i costi di produzione, gli scarti e le scorte di magazzino. Ogni chef insieme alla passione, alle doti manageriali desidera sorprendere i suoi clienti con creazioni



eccellenti e pretende di lavorare con la certezza che le sue preparazioni siano sempre uniche. E' la cura del dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime utilizzate e la perfetta interpretazione che fanno di un piatto una vera bontà. Affidabilità e sicurezza nel fornire ortaggi di eccellente qualità, consentono di portare in tavola ogni giorno verdure appena raccolte più fresche del fresco, per fare di ogni chef uno chef di successo.

**CICERCHIE DELLE MURGE IN CREMA CON CICORIELLA SELVATICA DI CAMPO E OLIVE DOLCI NOLCHE  
SPIRITO CONTADINO, MOSTO COTTO DI FICHI, LAMPASCIONI E BISCOTTI MOSTACCIOLI**

**Ingredienti per 4 persone:**

120 g cicerchie ammollate, 200 g cicoriella Spirito Contadino, 20 g taralli secchi sbriciolati, 20 g biscotti 'mostaccioli' sbriciolati, 20 g mosto cotto di fichi, 2 lampascioni marinati in aceto ,30 g olive Nolche, 1 cucchiaino di miele di castagno, 1 foglia d'alloro, 3 spicchi di aglio, ½ foglia di salvia, 1 rametto di rosmarino, foglie di finocchio (barba), 40 g olio extra vergine di oliva, sale marino integrale e pepe nero di Sarawak.

**Procedimento:**

Aromatizzare 4 cucchiai di olio con 1/2 spicchio di aglio e il rosmarino. Filtrare. Scaldare 4 cucchiai di olio extra vergine, unire le olive, 1 spicchio di aglio, l'alloro, salare, cuocere due minuti, togliere dal fuoco. Denocciolare le olive e passarle al setaccio. Unire un cucchiaino di miele. Cuocere le cicerchie con 250 ml di acqua, l'aglio e la salvia e sobbollire per circa 40 minuti. Eliminare la salvia, passare, unire metà dell'olio aromatizzato, aggiustare di sale e pepe. Sbollentare la cicoriella. Riscaldare il resto dell'olio aromatizzato, aggiungere la cicoria, insaporire due minuti, salare e tenere in caldo. In piatti fondi disporre la crema calda al centro, sopra la cicoria, cospargere con i taralli e i mostaccioli, guarnire con i lampascioni e un cucchiaino di purea di olive. Completare con il finocchio, il mosto cotto e l'olio extravergine a filo.



*Nejir D'Alu*  
*Nejir D'Alu*