



**GAMBERI VIOLA DI SANREMO CON GRANITA DI FICHI D'INDIA, MUGNULI SELVATICI DI CAMPO SPIRITO
CONTADINO 'BRUCIATI', OLIO DI OLIVE NOCELLARA E ACETO DI MIELE**

Ingredienti per 4 persone:

8 gamberoni viola di Sanremo, 4 cucchiaini di olio extra vergine di olive Nocellara del Belice, poco aceto di miele di rosmarino di Thun, 400 g polpa di fichi d'india freschi, 150 g miele di girasole, 2 g farina di carruba, 100 g mugnuli Spirito Contadino, 15 g sale grosso di Mothia, Soffi di sale di Mothia.

Procedimento:

Setacciare la polpa di fichi d'india. Scaldare il miele a 40°C per fluidificarlo. Mixare la polpa di fichi con la carruba e il miele. Far granire in congelatore mescolando di frequente. Lavare e asciugare i mugnuli, disporli in una teglia da forno cospargersi di sale grosso e cuocerli in forno a 200°C per 4 minuti. Togliere il sale in eccesso. Pulire i gamberi, tenendo da parte la testa. Togliere il carapace dalle code e l'intestino. Salarli. Estrarre il succo e polpa edibile dalla testa; salare poco. Impiattare in fondine molto fredde disponendo il succo della testa, poi un cucchiaino di granita, nebulizzare poco aceto, quindi adagiare le code e i mugnuli. Condire con l'olio a filo.

CHEF DI SPIRITO

È un album in cui si aprono pagine di cultura per la natura, di pensieri e non solo, di chef che sposano la filosofia di Spirito Contadino, che coltiva con orgoglio, amore e dedizione, verdure antiche dell'orto, tipiche della tradizione contadina pugliese. Venerazione e grande rispetto per madre natura che ogni giorno dona frutti capaci di regalare gioia e soddisfazione. Il lusso delle cose semplici, riscoprire sapori genuini ed essenziali, benessere e salute, sono gli obiettivi che s'intendono raggiungere a difesa della dieta mediterranea ormai dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Gli Chef di Spirito con creatività e personalità, in chiave contemporanea, interpretano piatti poveri in sé, ma ricchi di note sfiziose, emotive e sensoriali. Insomma, delizie del territorio di Puglia, capaci di raccontare in concreto, attraverso il proprio sapore, l'essenza delle cose buone di una volta.



www.spiritocontadino.com
www.chefdispirito.it