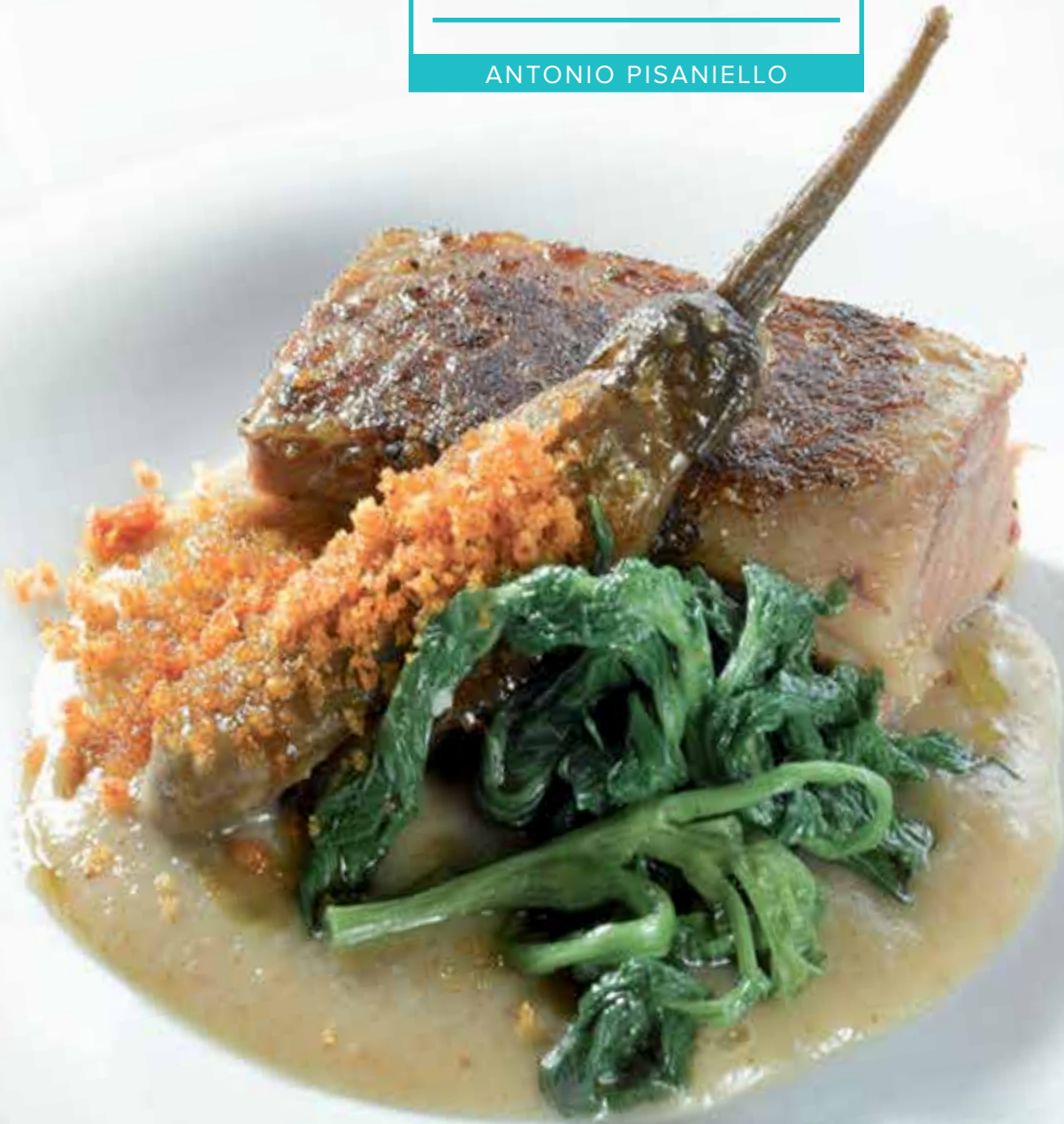


**Punta di petto
di scottona
con senape selvatica
di campo Spirito
Contadino**

ANTONIO PISANIELLO



Antonio Pisaniello



Punta di petto di scottona con senape selvatica di campo Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g di punta di petto di vitello • 100 g di pane raffermo • **senape selvatica di campo Spirito Contadino** • **melanzane mignon Spirito Contadino** • 50 g di vino cotto o mosto • olio extra vergine d'oliva • aglio • cipolla ramata • rosmarino • pepe nero • zucchero di canna

CuciniAmo:

Cuocere la carne sottovuoto per 12h a 76° con gli aromi.

A cottura ultimata rosolarla in olio, fino a formare la crosta da un solo lato. Preparare la salsa con il pane raffermo, brodo vegetale e mosto. Saltare la senape selvatica in olio e aglio.

A specchio nel piatto versare la salsa, adagiare la carne e decorare con la senape e la melanzana precedentemente caramellata allo zucchero di canna.

ANTONIO PISANIELLO