

GIUSEPPE RESTA per Spirito Contadino

CHEF
II
Spirito



Resta

*Delizia di yogurt con croccante
di borragine in tempura e
pomodorelle Spirito Contadino
in zucchero e cannella*

GIUSEPPE RESTA

CHEF
DI
Spirito



Delizia di yogurt con croccante di borragine in tempura e pomodorelle Spirito Contadino in zucchero e cannella

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per la delizia di yogurt: 125 gr di yogurt • 200 ml di panna • 25 gr di zucchero a velo
• succo di limone • 1 foglio di gelatina

per il croccante: 50 gr di farina • 40 gr di burro • 40 gr di zucchero di canna
• 8 gr di albume • **25 gr di borragine Spirito Contadino** • fiori di borragine
• foglioline di menta • **8 pomodorelle Spirito Contadino** • cannella in polvere

per il croccante di borragine: 50 gr di farina • 40 gr di burro • 40 gr di zucchero di canna
• 8 gr di albume d'uovo • **25 gr di borragine Spirito Contadino**

per la salsa: 100 gr di frutti rossi • 10 gr di zucchero

PROCEDIMENTO:

per la delizia di yogurt: ammolare la gelatina in acqua, strizzarla e scioglierla nel succo di limone in microonde. Unire lo zucchero allo yogurt e mescolare aggiungendo la gelatina e la panna. Versare il composto in stampi cilindrici di 3 cm per 8 cm e abbattere a -20°C.

per il croccante di borragine: preparare uno sciroppo con 100 ml d'acqua e 30 gr di zucchero e spadellare la borragine sino all'assorbimento della parte liquida. Mescolare tutti gli ingredienti e far riposare l'impasto per 30 minuti, poi stenderlo tra due fogli di carta forno con uno spessore di circa 2 mm. Abbattere a -20°C e poi tagliare dei dischi da cuocere in forno a 150° per 10 min.

per la salsa ai frutti rossi: cuocere la frutta a fiamma bassa nello zucchero per 10 minuti e frullare il tutto.

Sformare la delizia di yogurt dai cilindri e disporre alla base i dischetti di croccante di borragine. Impiattare decorando con gocce di salsa di frutti rossi, fiorellini e menta. Servire con una foglia di borragine in tempura croccante e uno spiedino di pomodorelle Spirito Contadino fritte e passate in zucchero e cannella.