



Giuseppe Resta

*Seppia spino con ricotta e germogli
di finocchio selvatico di campo su mosaico
di porro e olive dolci pugliesi
con flan di senape selvatica di campo
Spirito Contadino e carote*

CHEF
DI
Spirito



Seppia spino con ricotta e germogli di finocchio selvatico di campo su mosaico di porro e olive dolci pugliesi con flan di senape selvatica di campo Spirito Contadino e carote

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per la seppia: 8 seppie pezzatura 80/100 gr • 100 gr di ricotta • **50 gr di germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino** • **100 gr di sponzali Spirito Contadino** • **50 gr di olive dolci pugliesi Spirito Contadino** • 200 gr di porro • sale • pepe • 50 ml di olio evo

per il flan: 100 gr di carote di Polignano • **100 gr di senape selvatica di campo Spirito Contadino** • 150 ml di latte • 30 gr di burro • 30 gr di farina • 30 gr di formaggio Parmigiano • 1 uovo

PROCEDIMENTO:

per la seppia: scottare le seppie in padella, spadellare i germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino con un filo d'olio evo, sminuzzarli ed unirli alla ricotta con un pizzico di pepe. Farcire le seppie con questo composto ed infornare a 160° per 8 minuti.

per il flan: bollire separatamente le carote e le foglie di senape selvatica di campo Spirito Contadino in acqua salata. Raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare e frullare separatamente. Preparare la salsa morney con latte, burro, farina, uovo e formaggio. Condire con metà della morney le carote e con l'altra metà la senape selvatica di campo. Con un sac a poche disporre i composti su due strati negli stampi di silicone e cuocere a bagnomaria in forno a 160° per 45 minuti.

Impiattare creando un mosaico con il porro sbollentato tagliato a listarelle, adagiarvi le seppie, il flan ed un nido di sponzali spadellati con dei filetti di olive dolci pugliesi. Decorare con anelli di porro passati in farina di riso e fritti.