

ZUPPETTA DI AGRUMI CON GELATO ALLA SENAPE SELVATICA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO E CANNOLO SICILIANO CON CIOCCOLATO AMARO

Ingredienti 4 persone: 4 cannoli siciliani.

Per la zuppetta: 1l di acqua, 500g di zucchero, 1 arancia
1 limone, 1 pompelmo rosa, 1 lime.

Per il gelato: 500cl di acqua, 100g di zucchero, 100g di glucosio,
100g di yogurt magro, 250g di senape selvatica di campo Spirito
Contadino.

Procedimento.

Per la zuppetta: Tagliare gli agrumi a metà e farli cucinare fino a
ridurre il liquido.

Per il gelato: Fare uno sciroppo con acqua zucchero e glucosio,
aggiungere la senape e lo yogurt, abbattere e passare al paco jet.

M. L. B.



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