

**Costata di maialino  
nero con marasciuoli e  
funghi cardoncelli Spirito  
Contadino su fonduta di  
ragusano**

GIANCARLO SALERNO



*Giancarlo Salerno*



## **Costata di maialino nero con marasciuoli e funghi cardoncelli Spirito Contadino su fonduta di ragusano**

### **INGREDIENTI:**

4 costatine di maialino nero • **400 g di marasciuoli spirito contadino** • **200 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino** • fonduta di ragusano • **Salvia in crosta di farina di grano Spirito Contadino** • **Frittelline di peperoni e cacio Spirito Contadino**

### **PROCEDIMENTO:**

Sbollentare i marasciuoli, scolarli e condirli con olio evo e sale. Prelevare una piccola quantità di verdura e frullarla emulsionando con olio evo. Saltare i funghi a fuoco vivo ed una volta cotti amalgamarli ai marasciuoli. Aprire a tasca le costatine e farcirle con il nostro composto di verdure, rosolarle da ambo le parti e condirle con erbe aromatiche. Decorare il piatto con la fonduta di ragusano e la salsa di verdura, adagiare sopra la costatina ripiena e guarnire con foglie di salvia frita.

GIANCARLO SALERNO