

**Crudo di manzo, carciofi,
spuma di funghi
cardoncelli
Spirito Contadino e
caviale di tartufo**

GIANCARLO SALERNO



Giancarlo Salerno



Crudo di manzo, carciofi, spuma di funghi cardoncelli Spirito Contadino e caviale di tartufo

INGREDIENTI:

400 gr di scamone, **16 spicchi di carciofi Spirito Contadino**, **100 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino**, 30 g di caviale di tartufo nero, 100 g di burro

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente al coltello la carne e porla in una ciotola. Condire con olio evo, sale e pepe. Formare delle quenelle ed impiattarle in maniera irregolare, saltare in padella con un filo d'olio i carciofi ed adagiarli a fianco alla carne, guarnire con la spuma di funghi, il caviale di tartufo e del prezzemolo fritto.

Per la spuma di funghi:

Rosolare 50gr di burro con uno spicchio d'aglio che toglierete appena dorato. Aggiungere i funghi, salare, pepare e far cuocere a fuoco vivo per 10 minuti. A cottura ultimata aggiungere il resto del burro e la panna. Frullare e filtrare, inserire nel sifone la crema ottenuta, chiudere

GIANCARLO SALERNO