

SPAGHETTONE DI GRANO SENATORE CAPPELLI
CON ACQUA DI GERMOGLI DI FINOCCHIO
SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, COLATURA
D'ALICI DI CETARA E PANE CROCCANTE DI ALTAMURA
SU CREMA DI POLPA DI OLIVE DOLCI PUGLIESI
IN PUREZZA SPIRITO CONTADINO

FRANCESCO SARDONE



Francesco Sardone

CHEF
DI
Spirito



SPAGHETTONE DI GRANO SENATORE CAPPELLI CON ACQUA DI GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, COLATURA D'ALICI DI CETARA E PANE CROCCANTE DI ALTAMURA SU CREMA DI POLPA DI OLIVE DOLCI PUGLIESI IN PUREZZA SPIRITO CONTADINO

INGREDIENTI per 4 persone

spaghettoni senatore cappelli 280 gr • **GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO 200 gr** • colatura di alici di cetara 20 ml • olio evo 50 ml
• pane croccante di altamura 150 gr • **POLPA DI OLIVE DOLCI PUGLIESI IN PUREZZA SPIRITO CONTADINO 50 GR** • sale, peperoncino

PROCEDIMENTO:

preparare la crema di germogli di finocchio sbollentandolo in acqua per circa 3 minuti, una volta cotto frullarlo con una patata lessa e un po' di acqua di cottura dei germogli di finocchio. A parte frullare i germogli di finocchio con un po' di acqua di cottura e versarla in una piccola caraffa.

Preparare in una padella un fondo di aglio, olio e peperoncino e saltare gli spaghettoni cotti con l'aggiunta della crema di finocchietto e la colatura di alici. Impiattare con la polpa di olive come base, adagiarvi gli spaghetti con il pane croccante, la barba di finocchio e servite con l'acqua di germogli di finocchio nella caraffetta.

FRANCESCO SARDONE