

ANTONELLA SCATIGNA per Spirito Contadino

CHEF
DI
Spirito

Incrapiata di fave con cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino e cialda di pane, insalatina con perle contadine, cocomero e cipolla rossa, olive dolci pugliesi e peperone friggitello Spirito Contadino

ANTONELLA SCATIGNA



Antonella Scatigna

CHEF
DI
Spirito



Incrapiata di fave con cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino e cialda di pane, insalatina con perle contadine, cocomero e cipolla rossa, olive dolci pugliesi e peperone friggitello Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per la purea di fave: 500 gr di fave secche decorticate • 1/2 patate
• sale • 500 gr di cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino

per i contorni: 1 cocomero • 1 cipolla rossa • 200 gr di perle contadine Spirito Contadino • 200 gr di olive dolci pugliesi Spirito Contadino

PROCEDIMENTO:

dopo aver tenuto le fave a bagno una notte in abbondante acqua, scolarle e metterle in una pentola alta coperte di acqua fresca. Cuocere eliminando con una schiumarola la schiuma bianca che si forma in superficie, aggiungere le patate, il sale e abbassare la fiamma, non mescolando durante la cottura.

Dopo circa un paio d'ore, quando l'acqua sarà completamente assorbita, aggiungere un po' di olio e con un cucchiaio di legno o con uno sbattitore ricavare una purea liscia.

Sbollentare la cicoriella senza scongelarla, scolarla bene e unirla alle fave con un po' di olio, amalgamare su fiamma bassa fino a creare una purea verde.

Impiattare con i contorni: le olive fritte, l'insalatina con cocomero e cipolla rossa, le perle contadine e i peperoni friggitelli fritti da surgelati, aggiungendo olio evo.

ANTONELLA SCATIGNA