CHEF DI Spirito

Focaccia con sponzali, barchette di melanzane mignon, pomodorelle e borragine in crosta di farina di grano Spirito Contadino

ANTONELLA SCATIGNA

CHEF DI Spirito

Focaccia con sponzali Spirito Contadino

INGREDIENTI PER TEGLIA DA 26/28 CM:

100 gr di semola • 4 gr di lievito di birra • 20 ml di olio evo • 200 gr di farina 0 • 10 gr di sale • 150 ml acqua

Per il ripieno: **500 gr di sponzali Spirito Contadino** • 100 gr di olive nere denocciolate • olio evo • 200 gr di pomodorino • sale q.b

PROCEDIMENTO:

setacciare la farina e la semola, aggiungere il lievito di birra e mescolare bene. Formare un incavo al centro, aggiungere il sale, l'olio, e poco alla volta acqua tiepida finchè ne assorbe. L'impasto deve risultare morbido e liscio; far lievitare per circa un'ora.

Nel frattempo scongelare gli sponzali, spadellarli con olio, a metà cottura aggiungere i pomodorini e a fine cottura le olive. Per facilitare il taglio della focaccia una volta cotta, può essere utile tagliare un po' gli sponzali.

Ungere con abbondante olio una teglia da forno e stendervi una metà dell'impasto, aiutandosi con le mani bagnate.

Farcire con gli sponzali fatti raffreddare, ricoprire con un altro disco di pasta e chiudere sigillando i bordi con una forchetta.

Cuocere la focaccia in forno statico preriscaldato a 180°C per 35/40 minuti fino a quando la superficie sarà dorata.

ANTONELLA SCATIGNA

CHEF DI Spirito

Barchette di melanzane mignon Spirito Contadino con polpetta di pane e borragine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

14/20 barchette di melanzane mignon Spirito Contadino • 150 gr di borragine Spirito Contadino • 2 uova • 100 gr di pane raffermo • 100 gr di formaggio grattugiato • salsa di pomodoro

PROCEDIMENTO:

friggere le barchette di melanzane mignon ancora surgelate per pochi minuti, preparare la farcitura con il pane raffermo bagnato e strizzato, le uova, il formaggio grattugiato e la borragine scottata in acqua o, per renderla più saporita, rosolata in poco olio senza scongelarla. Riempiamo le barchette, e in una pirofila da forno mettiamo un filo di olio, un mestolo di passata per coprire il fondo, poniamo le barchette e mettiamo in forno per 15 minuti a 160°C. Friggiamo le pomodorelle e la borragine in crosta di farina di grano Spirito Contadino senza scongelarle, per circa 2 minuti. Impiattare con la focaccia di sponzali e servire.

ANTONELLA SCATIGNA