

ANTONELLA SCATIGNA per Spirito Contadino

CHEF  
DI  
Spirito

*Guancia di vitello alla riduzione di primitivo,  
tortino di funghi cardoncelli  
Spirito Contadino, carciofi scottati  
e patata al forno*

ANTONELLA SCATIGNA



*Antonella Scatigna*

CHEF  
DI  
Spirito



*Guancia di vitello alla riduzione di primitivo,  
tortino di funghi cardoncelli Spirito Contadino,  
carciofi scottati e patata al forno*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

2 guance di vitello • carota, sedano, cipolla, erbe aromatiche  
• sale • 1 l di vino rosso • 500 ml di brodo

per il tortino: **300 gr di funghi cardoncelli Spirito Contadino**

• 2 uova • 150 gr di ricotta • 70 gr di formaggio grattugiato  
• 4 patate • **250 gr di spicchi di carciofini Spirito Contadino**  
• acqua, aceto, sale, olio, aglio, menta

PROCEDIMENTO:

rosolare a fuoco vivo la guancia di vitello, aggiungere le verdure (carota, sedano, cipolla e le erbe aromatiche) coprire con il vino rosso e dopo 10 minuti aggiungere un po' di brodo o acqua.

Abbassare la fiamma il più possibile, coprire con un coperchio e continuare la cottura a fuoco bassissimo (oppure in forno a 80/100°C). La cottura dovrebbe durare circa 4/5 ore, più la carne cuocerà lentamente più sarà tenera. Una volta cotta, togliere il liquido di cottura e frullarlo con tutte le verdure, creando la salsa che servirà per riscaldare la carne. Per il tortino di cardoncelli, cuocere i funghi ancora surgelati in forno o in padella con olio e uno spicchio di aglio per 5 minuti, scolarli e tagliarli a piccoli pezzi. Unirli alle uova, la ricotta e il formaggio, versare in pirottini di alluminio monoporzioni e cuocere in forno per 13 minuti a 160°C. Scottare gli spicchi di carciofini ancora surgelati in 3 parti di acqua e 1 di aceto per pochi minuti lasciandoli croccanti, condirli con aglio, menta fresca e olio. Preparare le patate al forno lavandole accuratamente senza sbucciarle, poi cuocerle nella carta stagnola con foglie di alloro e del rosmarino, in forno per 20 minuti a 180°C. Affettare la carne dopo averla rigenerata nel fondo di cottura, sformare il tortino e impiattare con le patate al cartoccio e i carciofini conditi.