



**BURRATA DI ANDRIA, MUSCISKA AFFUMICATA CON CREMA DI
PEPERONE FRIGGITELLO SAPORE ANTICO SPIRITO CONTADINO**

Ingredienti per 4 persone:

200 g di burrata di Andria, 200 g di musciska di vitella, 160 g di peperone friggitellos di Spirito Contadino, olio extra vergine di oliva.

Procedimento:

Dopo aver scottato i peperoni friggitellos, salare e frullare una parte con l'olio extra vergine di oliva. Servire la burrata tiepida con la musciska affumicata calda e il peperone friggitellos, ultimando con la sua stessa crema.

The Spe



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

CHEF DI SPIRITO

È un album in cui si aprono pagine di cultura per la natura, di pensieri e non solo, di chef che sposano la filosofia di Spirito Contadino, che coltiva con orgoglio, amore e dedizione, verdure antiche dell'orto, tipiche della tradizione contadina pugliese. Venerazione e grande rispetto per madre natura che ogni giorno dona frutti capaci di regalare gioia e soddisfazione. Il lusso delle cose semplici, riscoprire sapori genuini ed essenziali, benessere e salute, sono gli obiettivi che s'intendono raggiungere a difesa della dieta mediterranea ormai dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Gli Chef di Spirito con creatività e personalità, in chiave contemporanea, interpretano piatti poveri in sé, ma ricchi di note sfiziose, emotive e sensoriali. Insomma, delizie del territorio di Puglia, capaci di raccontare in concreto, attraverso il proprio sapore, l'essenza delle cose buone di una volta.

www.spiritocontadino.com

