

SPIRITO CONTADINO: QUALITÀ E TEMPO, INGREDIENTI FONDAMENTALI DA GESTIRE, PER UN'ATTIVITÀ DI SUCCESSO

Noi di Spirito Contadino, con la nostra filiera corta, sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo qualità controllata, permettendo di ridurre i costi di produzione, gli scarti e le scorte di magazzino. Ogni chef insieme alla passione, alle doti manageriali desidera sorprendere i suoi clienti con creazioni eccellenti e pretende di lavorare con la certezza che le sue preparazioni siano sempre uniche. E' la cura del dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime utilizzate e la perfetta interpretazione che fanno di un piatto una vera bontà. Affidabilità e sicurezza nel fornire ortaggi di eccellente qualità, consentono di portare in tavola ogni giorno verdure appena raccolte più fresche del fresco, per fare di ogni chef uno chef di successo.



FAGOTTINO DI GRANO ARSO SU PASSATA DI CECI E ROSETTE FOGLIARI DI PAPAVERO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:

12 fagottini di grano arso , 200 g di crema di ceci
250 g di rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino,
un'idea di peperone crusco, olio extra vergine di oliva, aglio.

Procedimento:

Stufare leggermente le rosette fogliari di papavero selvatico di campo con olio extra vergine di oliva e aglio in camicia, aggiustare di sale solo poco prima di servire.
Setacciare la crema di ceci e bagnare con la stessa crema i fagottini di grano arso cotti in acqua leggermente salata. Servire i fagottini sulla crema di ceci e le rosette fogliari di papavero selvatico di campo al centro del piatto, ultimare con della polvere di peperone crusco e un filo di olio extra vergine di oliva a crudo.

