

MATTEO SIVERO per Spirito Contadino



"Il mare nell'orto"

Matteo Sivero



"Il mare nell'orto"

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

12 conchiglioni di pasta fresca • **500g di perle contadine Spirito Contadino** • 300g di tartare di ricciola Hiramasa • Germogli aglio vivo q.b.

PROCEDIMENTO:

Tagliare a cubetti il filetto di ricciola, condirlo con olio evo e sale fino. Nel frattempo frullare le perle contadine con un filo d'acqua, sale e olio. Cuocere in abbondante acqua salata i conchiglioni di pasta fresca, lasciandoli al dente e farcirli con la tartare di ricciola. Comporre il piatto adagiando sul fondo la crema di perle contadine, disporre i conchiglioni ripieni e decorare con i germogli d'aglio vivo.

MATTEO SIVERO