



## *"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



## *"Il maiale senza fretta"*

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1,5kg di guancia di maiale • **400g di mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino** • 2l di birra pedavena • 2 carote • 1 gambo di sedano • 1 cipolla bianca • 4 mele verdi • 200g di zenzero fresco pelato e grattugiato • sale q.b.

### PROCEDIMENTO:

Rosolare con un filo d'olio sedano, carote e cipolla tagliati precedentemente a cubetti da 1 cm.

Aggiungere la guancia di maiale e rosolare da ambo i lati insieme alle verdure. Porre poi il tutto in un sacchetto sottovuoto con la birra pedavena e far cuocere a bassa temperatura per 2 giorni a 62 gradi. Una volta cotto, mettere da parte le guance di maiale e frullare il resto per creare una salsa densa. Nel frattempo pelare le mele e farle bollire per 5 minuti assieme allo zenzero grattugiato, far ridurre il tutto, frullarlo e passarlo al setaccio così da creare una salsa densa e liscia.

Scottare a fuoco vivo e veloce i mugnuli selvatici di campo e aggiungere un pizzico di sale a fine cottura. Impiattare disponendo la salsa sul fondo del piatto, la guancia e i mugnuli scottati.

MATTEO SIVERO