KRAPFEN SALATO AL MARASCIUOLO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, FONDUTA DI PECORINO AL TARTUFO, MARASCIUOLO STUFATO E PEPERONE CRUSCO

LUIGI TEDONE



CHEF DI Spirito

KRAPFEN SALATO AL MARASCIUOLO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, FONDUTA DI PECORINO AL TARTUFO, MARASCIUOLO STUFATO E PEPERONE CRUSCO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

KRAPFEN

140 g uova • **100 g marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino** • 145 g farina W130 • 2 g baking • 3 g sale • 7 g zucchero

frullare tutti gli ingredienti, versare nel sifone con 2 cariche e lasciare riposare per 30 minuti. Friggere a 170°C con all'interno la mezza sfera di fonduta congelata.

FONDUTA DI PECORINO AL TARTUFO

70 g pecorino al tartufo • 200 g panna • sale e pepe

portare panna e pecorino a bollore, aggiungere sale e pepe e frullare fino a ottenere una crema liscia. Congelare una parte in mezze sfere da 2 cm e mantenere la restante fonduta in caldo.

Stufare i marasciuoli con aglio, olio e peperoncino, friggere il peperone crusco a 140°C per circa 1 minuto. Servire il krapfen con la fonduta calda, il marasciuolo stufato, il peperone crusco e le erbette.

LUIGI TEDONE