

**Ceci e funghi cardoncelli
Spirito Contadino**

PASQUALE TORRENTE



*Pasquale
Torrente*



**Alici, salvia e borragi-
ne in crosta di farina di
grano Spirito Contadino,
fritte**

PASQUALE TORRENTE



Ceci e funghi cardoncelli Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g di ceci • **400 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino** • aglio,
olio evo, rosmarino e salvia

Procedimento:

mettere in ammollo i ceci il giorno prima. In pentola soffriggere olio, aglio poi i funghi cardoncelli, infine acqua e ceci. A metà cottura aggiungere un rametto di rosmarino e aggiustare con sale se necessario. Impiattare i ceci e i funghi con crostini di pane e olio a crudo.

PASQUALE TORRENTE

Alici, salvia e borragine in crosta di farina di grano Spirito Contadino, fritte

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320 g di alici • **20 foglie di salvia in crosta di farina di grano Spirito Contadino** • **20 foglie di borragine in crosta di farina di grano Spirito Contadino**

Procedimento:

pulire le alici e lasciarle asciugare su un canovaccio. Passarle nella semola e friggere in olio di semi di girasole altaleico "Frien" a 180°, successivamente friggere la salvia e la borragine. Servire in un cono di carta paglia.

PASQUALE TORRENTE