

C'ERA UNA VOLTA IL FUNGO CARDONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

300 g pasta frolla preparata con 40 g funghi cardoncelli Spirito Contadino canditi mixati, 300 g salsa inglese aromatizzata con 40 g di finocchietto selvatico, 500 ml crema pasticciera.

Per la terrina di cioccolato modicano:

12,5 g zucchero, 65 g cioccolato modicano grattugiato, 125 ml latte, 25 ml panna fresca, 50 g uova intere, ½ arancia grattugiata, ½ limone verdello Siracusano grattugiato, un pizzico cannella in polvere, semi di cardamomo schiacciati, 10 g cacao.

Per i funghi canditi:

300 g funghi cardoncelli Spirito Contadino, 500 ml acqua, 250 g zucchero, 1 stelo di nepitella, 1 rametto di finocchietto selvatico, scorza di limone verdello siracusano, ½ stecca di cannella, 1 anice stellato, 1 cardamomo.

Procedimento:

In una pentola di rame preparare lo sciroppo per candire i funghi cardoncelli, unire tutti gli ingredienti e far cuocere a fiamma moderata fino a ridurre lo sciroppo del 50%. Togliere i funghi e lasciare sgocciolare e raffreddare. Preparare il cioccolato unendo tutti gli ingredienti e Informare a 85 C° vapore per 90 minuti. Con la frolla al fungo cardoncello realizzare dei ravioli farciti con la crema pasticciera. Servire disponendo, in un piatto, la salsa inglese in modo irregolare, il cioccolato barocco tagliato a pezzi, il raviolo, la gelatina di arancia rossa a cubetti, alcuni funghi cardoncelli canditi, foglioline di finocchietto, ricci di sedano canditi e una spolverata di zucchero a velo.

Maurizio Arso



CHEF DI SPIRITO

È un album in cui si aprono pagine di cultura per la natura, di pensieri e non solo, di chef che sposano la filosofia di Spirito Contadino, che coltiva con orgoglio, amore e dedizione, verdure antiche dell'orto, tipiche della tradizione contadina pugliese. Venerazione e grande rispetto per madre natura che ogni giorno dona frutti capaci di regalare gioia e soddisfazione. Il lusso delle cose semplici, riscoprire sapori genuini ed essenziali, benessere e salute, sono gli obiettivi che s'intendono raggiungere a difesa della dieta mediterranea ormai dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Gli Chef di Spirito con creatività e personalità, in chiave contemporanea, interpretano piatti poveri in sé, ma ricchi di note sfiziose, emotive e sensoriali. Insomma, delizie del territorio di Puglia, capaci di raccontare in concreto, attraverso il proprio sapore, l'essenza delle cose buone di una volta.


SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

www.spiritocontadino.com