

VELLUTATA DI PATATE SIRACUSANE CON MIREPOIX DI FUNGO CARDONCELLO E ROSETTE FOGLIARI DI PAPAVERO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, RICOTTA E GAMBERO BIANCO DEL GOLFETTO IN CROSTA DI SEMOLA

Ingredienti per 4 persone:

240 g patate, 240 g rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino, 70 g porro, crema di latte e brodo vegetale q.b., 160 g gambero bianco, farina di semola q.b., olio extra vergine d'oliva, sale e pepe q.b., 1 tuorlo d'uovo

Procedimento:

Pulire il porro e tagliarlo a rondelle, pelare le patate e tagliarle a moneta. In una padella mettere dell'olio extra vergine d'oliva e lasciar rosolare il porro e le patate infine bagnare con del brodo e crema di latte tpt. Lasciar cuocere dolcemente, salare, pepare e passare al mixer poi allo chinoise. Vellutare. In una padella con dell'olio extra vergine d'oliva, saltare le rosette fogliari di papavero di campo con poco sale. In un cappello di prete porre sul fondo la vellutata, sopra le rosette fogliari di papavero di campo, una quenelle di ricotta, i gamberi infarinati e fritti e finire con un filo di olio.



PASTA RO' MALU TEMPU

Ingredienti per 4 persone:

350 g cavati freschi di farina di grano arso, 250 g mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino, 4 acciughe sotto sale, 2 cucchiari di "Capuliatu", 40 g di pangrattato, 1 spicchio d'aglio o 30 gr di cipolla, 40 g pinoli, 40 g uvetta passa, 3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, sale q.b.

Procedimento:

Rinvenire al microonde i mugnuli selvatici, una parte la lasciamo intera ed una parte la tagliamo grossolanamente. Intanto dissalare, sfilettare e spezzettare le acciughe.

In una padella far rosolare l'olio extra vergine d'oliva con la cipolla, pinoli e uva passa, lontano dal fuoco unire le acciughe e sfaldarle. Unire i mugnuli e far cuocere lentamente. Cuocere i cavatelli al dente, scolarli e unirli alla salsa. Mantecare, spolverare con il formaggio dei poveri (pan grattato fatto tostare in padella), aggiungere il Capuliatu (pomodoro e peperoni essiccati al sole, tritati al coltello con aglio e basilico e poi messi in vaso con olio extra vergine di oliva) e finire con un filo di olio extra vergine d'oliva.

