

**Crema di mignoli
Spirito Contadino,
stracciatella, pomodo-
ri semi secchi e pane
croccante alla bottarga**

LEONARDO VESCERA



Leonardo Vescera



Crema di mugnuli Spirito Contadino, stracciatella, pomodori semi secchi e pane croccante alla bottarga

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino • 100 g di stracciatella • 40 g di pomodori semi secchi • 100 g di mollica di pane raffermo • 20 g di bottarga di cefalo grattugiata

Procedimento:

saltare i mugnuli in poco olio extra vergine di oliva, coprire con acqua frizzante, cuocere 2 minuti frullare e montare con olio evo denocciolato, aggiustare di sale.

Tostare in padella il pane sbriciolato con spicchio d'aglio, aggiungere la bottarga grattugiata.

Servire con stracciatella, pomodori semi secchi e il pane alla bottarga.

LEONARDO VESCERA