Pezzogna in cartoccio ripiena di mozzarella di bufala e limone, cicoriella selvatica di campo e spicchi di carciofini Spirito Contadino

LEONARDO VESCERA

CHEF DI Spirito

Pezzogna in cartoccio ripiena di mozzarella di bufala e limone, cicoriella selvatica di campo e spicchi di carciofini Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

2 pezzogne da 600 g l'una • 500 g di carcasse di crostacei • **cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino** • **spicchi di carciofini Spirito Contadino** • odori (carota, sedano, cipolla, aglio) • 3 pomodori rossi • 100 g di mozzarella di bufala • 1 limone • 50 cc di brandy • olio extra vergine d'oliva • 1 mazzetto di timo • 2 spicchi d'aglio

Procedimento:

preparare la bisque facendo rosolare gli odori, aggiungere le carcasse di crostacei, sfumare con brandy, aggiungere i pomodori, coprire con acqua fredda e ridurre per circa 30 minuti. Passare e schiacciare bene le carcasse.

Sfilettare e diliscare le pezzogne, condire con sale pepe e buccia di limone sbollentata 3 volte, timo, adagiare 50 g di mozzarella e arrotolare il tutto in un foglio di carta da forno. Cuocere in forno a 170° per 10 minuti. Spadellare la cicoriella e i carciofi in olio e aglio. Adagiare al centro del piatto la cicoriella, sopra il pesce, decorare con i carciofini e ultimare con bisque di crostacei.

LEONARDO VESCERA