



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.

www.spiritocontadino.com



ORECCHIETTE DI GRANO ARSO CON CIME DI RAPA E FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO, POMODORINI AL FILO.

Ingredienti per 4 persone:

200 g di orecchiette di farina di grano arso, 500 g di cime di rapa Spirito Contadino, 200 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino, 5/6 pomodorini al filo, 1 filetto di acciuga, olio extra vergine di oliva, aglio, mollica di pane.

Procedimento:

In un tegame alto rinvenire le cime di rape in abbondante acqua salata, quando le cime di rape risulteranno quasi cotte aggiungere le orecchiette di grano arso. In una pentola saltare olio extra vergine d'oliva con aglio tritato, 1 filetto acciughe, funghi cardoncelli tagliati a pezzi e i pomodorini al filo tagliati a metà, correggere con sale e peperoncino. Quando la pasta e le rape risulteranno cotte unire al fondo e saltare il tutto. Servire con aggiunta di mollica di pane fritta in olio extra vergine.

