

U' DIAVOLICCH, PANINO DEL CONTADINO CON SPONSALI, OLIVE DOLCI E PEPERONE FRIGGITELLO SAPORE ANTICO SPIRITO CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:

10 sponsali (cipolle giovani), 150 g di olive dolci Spirito Contadino, 150 g di peperoni friggittelli sapore antico Spirito Contadino, 100 g di salsiccia secca paesana, prezzemolo, sale grosso marino, acqua q.b., olio extra vergine d'oliva, piccoli panini di farina di grano duro.

Procedimento:

In una padella si fa appassire molta cipolla giovane (sponsale) con olio extra vergine di oliva, aggiungere delle olive nere dolci, peperoni friggittelli, pomodorini al filo (quelli che si raccolgono a giugno e si appendono a un filo per consumarli durante tutto il periodo invernale) e infine dei pezzettini di salsiccia secca, mezzo bicchiere di acqua, qualche foglia di prezzemolo e sale grosso marino, fare consumare a fuoco lento con pazienza. Svuotare i panini della mollica in eccesso e tostarli per alcuni minuti in forno, successivamente riempire con il composto preparato.

CURIOSITÀ

Anticamente questa pietanza si preparava bagnando del pane rafferma nelle fredde giornate d'inverno attorno a una stufa a legna. I contadini la mattina seguente svuotavano della mollica la parte finale del pane e lo riempivano di quello che era rimasto del pranzo preparato il giorno prima, lo richiudevano con la mollica ed era il cibo per tutta la loro dura giornata lavorativa (che buono che era!).



SPIRITO CONTADINO: QUALITÀ E TEMPO, INGREDIENTI FONDAMENTALI DA GESTIRE, PER UN'ATTIVITÀ DI SUCCESSO

Noi di Spirito Contadino, con la nostra fillera corta, sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo qualità controllata, permettendo di ridurre i costi di produzione, gli scarti e le scorte di magazzino. Ogni chef insieme alla passione, alle doti manageriali desidera sorprendere i suoi clienti con creazioni eccellenti e pretende di lavorare con la certezza che le sue preparazioni siano sempre uniche. È la cura del dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime utilizzate e la perfetta interpretazione che fanno di un piatto una vera bontà. Affidabilità e sicurezza nel fornire ortaggi di eccellente qualità, consentono di portare in tavola ogni giorno verdure appena raccolte più fresche del fresco, per fare di ogni chef uno chef di successo.