

CALZONE MOLFETTESE SECONDO BOCCASSINI

GIUSEPPE BOCCASSINI



Bocassini



CALZONE MOLFETTESE SECONDO BOCCASSINI

INGREDIENTI

**SPUMA DI SPONZALI , MUGNULI SELVATICI DI CAMPO, OLIVE DOLCI PUGLIESI
SPIRITO CONTADINO IN POLVERE, CRUMBLE DI CIPOLLA E OLIO AL PREZZEMOLO**

PROCEDIMENTO:

Per la spuma di sponzali: in una casseruola soffriggere gli sponzali Spirito Contadino con olio, aglio e patate, poi coprire con brodo vegetale. Frullare con l'aggiunta di pecorino e inserire il composto in sifone con due cariche. Impiattare la spuma al centro del piatto e coprirla con mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino leggermente scottati e polvere di olive nere.

GIUSEPPE BOCCASSINI