

CHEF
DI
Spirito

GIUSEPPE BOCCASSINI per Spirito Contadino

Bocce



Salviamo il pianeta!

GIUSEPPE BOCCASSINI



SALVIAMO IL PIANETA

INGREDIENTI

**CREMA DI SPICCHI DI CARCIOFINI E GERMOGLI DI
TORZELLA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, POLPO, SPUMA DI CACIOCAVALLO
E VELO DI ACQUA DI CIPOLLA ROSSA**

PROCEDIMENTO:

Cuocere il polpo in acqua per circa 1 ora e lasciarlo riposare nell'acqua di cottura fino all'indomani.
Tagliarlo a tentacoli e soffriggerlo in casseruola con olio evo

Preparare l'acqua di cipolla rossa centrifugando 5 cipolle rosse e 10 gr di agar agar, portare a bollore e
stendere il composto su placche da forno.

Impiattare il polpo spadellato con spuma di cacio cavallo e crema di spicchi di carciofini, coprire il tutto
con il velo di acqua di cipolla rossa e finire con i germogli di torzella

GIUSEPPE BOCCASSINI