

CHEF
DI
Spirito

TERESA GALEONE per Spirito Contadino

TARTELLETTA DI SPONZALI E POMODORELLA
SPIRITO CONTADINO CON SPUMA DI BURRATA

TERESA GALEONE

Teresa Galeone





TARTELLETTA DI SPONZALI E POMODORELLA SPIRITO CONTADINO CON SPUMA DI BURRATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

TARTELLETTA: un rotolo di pasta fillo • burro q.b. • 4 Pomodorelle Spirito Contadino

SPONZALA: 200 gr di sponzali Spirito Contadino • olio evo q.b. • 10 gr di capperi

• 100 gr di olive • 1 spicchio di aglio • 1 filetto di acciuga • basilico • sale e pepe q.b.

SPUMA DI BURRATA: 100 gr di panna fresca • 200 gr di burrata • sale e pepe q.b

PROCEDIMENTO:

adagiare sul tavolo da lavoro il foglio di pasta fillo, spennellare con burro sciolto, poi adagiarvi sopra un altro foglio di fillo. Coppare con un coppasta leggermente più grande dello stampo da tartelletta di cui disponiamo. Mettere i dischi di pasta fillo negli stampi da tartelletta con il loro controstampo annesso e cuocere a 170°C per 10 min, poi far raffreddare. Preparare la sponzala mettendo in una casseruola l'aglio schiacciato con l'olio evo e l'acciuga, far scaldare dolcemente fino a quando l'aglio sarà ben dorato poi eliminarlo e aggiungere gli sponzali, mescolare, aggiungere un filo di acqua e far stufare lentamente per 15 minuti. Aggiungere i capperi e le olive, alzare la fiamma e far "asciugare" leggermente il composto, poi far raffreddare.

Preparare la spuma di burrata frullando tutti gli ingredienti insieme, setacciare il composto ottenuto e versarlo in un sifone. Caricare con 1 bomboletta di gas il sifone e far riposare in frigo per almeno 1 ora.

Impiattare la tartelletta, disporvi all'interno il composto di sponzali tiepido, la spuma di burrata ed infine la Pomodorella frita. Servire decorando con basilico fresco.

TERESA GALEONE