

FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO AL ROSMARINO CON POMODORI CONFIT SU CREMA DI STRACCIATELLA

Ingredienti per 2 persone: 2 funghi cardoncelli Spirito Contadino, 200 g di straciatella di Castel del Monte, 8 pomodorini datterini, zucchero di canna, olio extravergine di oliva, aglio, sale e pepe q.b.

Procedimento: Frullare la straciatella allungandola con un po' di panna. Disporre su un vassoio i pomodorini tagliati a metà e aggiungere dello zucchero di canna, in seguito metterli nel forno, e lasciarli cuocere a 90° per venti minuti.

A parte pulire bene i funghi cardoncelli, tagliarli a tocchetti e saltarli con aglio e olio.

Alfredo

