

GIUSEPPE RESTA per Spirito Contadino

CHEF  
||  
Spirito



*Barchetta di Melanzana Mignon  
con quenelle di ricotta forte  
e croccante capocollo*

GIUSEPPE RESTA

CHEF  
DI  
Spirito



*Barchetta di Melanzana Mignon con quenelle  
di ricotta forte e croccante capocollo*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

**4 barchette di melanzane mignon Spirito Contadino** • scalogno  
• 150 gr di pomodorino datterino giallo • 60 gr di ricotta  
• erba cipollina • 60 gr capocollo di Martina Franca • 4 puntine  
di maggiorana • sale • olio evo

PROCEDIMENTO:

cuocere il datterino giallo con scalogno ed olio evo, aggiungendo un pizzico di sale. Friggere le barchette di melanzane mignon Spirito Contadino leggermente infarinate, aromatizzare la ricotta con erba cipollina e con l'aiuto di un cucchiaino da the formare 8 quenelle. Friggere in olio bollente le fette di capocollo di Martina Franca per renderle croccanti.

Impiattare stendendo la salsa di datterino sul fondo di un piatto, adagiare le barchette di melanzane farcite con 2 quenelle di ricotta e decorare con una puntina di maggiorana e mezza fetta di capocollo.

GIUSEPPE RESTA