



SCAGLIOZZO 2.0

MASSIMO SCIROCCO

Massimo Sciocco



SCAGLIOZZO 2.0

INGREDIENTI:

farina di polenta istantanea • **senape selvatica di campo Spirito Contadino**
• aglio • olio • alici • ricotta • sale • pepe • pecorino • zest di limone • olio

PROCEDIMENTO:

portare ad ebollizione l'acqua con un pizzico di sale, versare a pioggia la farina di polenta istantanea e mescolare energicamente fino a portarla alla cottura desiderata. Stendere la polenta in una teglia e lasciarla raffreddare, nel frattempo lessare velocemente in abbondante acqua salata la senape selvatica, shockarla in acqua ghiacciata e ripassarla in padella con uno spicchio d'aglio, olio e delle alici. Preparare la crema di ricotta setacciandola e aggiungendo sale, pepe, pecorino, zest di limone e un filo di olio. Lavorarla fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Coppare la polenta con dei coppa pasta a forma di cubo, friggere in abbondante olio di semi a 170°C fino a doratura. Impiattare.

MASSIMO SCIROCCO