



IL CANNOLO, LA MANDORLA E GLI ORTAGGI DI SPIRITO CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:

300 g latte di mandorla, 70 g funghi cardoncelli Spirito Contadino, 70 g cime di rapa Spirito Contadino
70 g carciofi Spirito Contadino, 70 g rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino
70 g fiori di zucca Spirito Contadino, 4 ciliegino Pachino confit, 20 g mandorle a filetti, 20 g cacio
ragusano grattugiato, burro chiarificato q.b., olio extra vergine d'oliva q.b., sale q.b., pepe nero q.b.
1 scorza di cannolo, fiori di malva.

Procedimento:

Portare a ebollizione 200 ml di latte di mandorla. In un pentolino sciogliere il burro e unire la farina, lasciar cuocere qualche minuto finchè non assume una colorazione bionda, unirlo al latte di mandorla bollente per ottenere una besciamelle forte. Intanto in una padella, rosolare uno spicchio d'aglio con un filo di olio extra vergine d'oliva, spadellare i funghi cardoncelli, salare e pepare ripetere la stessa operazione con le altre verdure. Legare le verdure con la besciamelle di latte di mandorla ed il cacio ragusano, salare e pepare. In una piccola padella tostare le mandorle a filetti con del burro chiarificato. Rosolare appena i fiori di zucca e salare. Ridurre 100 ml di latte di mandorla salare e pepare. Utilizzare poi la salsa come accompagnamento. Disporre nel piatto la salsa di mandorla, sopra i fiori di zucca, il cannolo ripieno, i filetti di mandorla, finire con l'aria di mandorla, ciliegino confit, il fiore di malva e un filo di olio extra vergine di oliva dei Monti Iblei.

Marcio Arto