

Birra
MORENA
Passione Italiana

LA QUIETE

Quest'esperienza è l'occasione giusta per assaporare una pizza originale e ricercata, valorizzata da un mix di ingredienti esclusivi, che con la Birra Morena Classica, una birra lager beverina, dal corpo moderato ed un amaro tenue, sono la combinazione perfetta per vivere un momento di tranquillità.



Pizza

**PIZZA CON CALAMARI ALLA VANIGLIA ZUCCHINE MARINATE
E SCAGLIE DI PARMIGIANO 30 MESI, CREMA DI BURRATA E PISELLI**



Abbinata con Birra Morena *Classica*



RICETTA

Per 4 Persone

- n 2 Calamari U5
- g 1 Vaniglia
- Olio evo
- g 2 Sale
- Polvere limone
- Parmigiano Stagionato 30 mesi
- g 100 Piselli gelo
- Lime scorza
- g 20 Burrata
- n 2 Zucchine
- g 15 Aceto di riso
- g 2 Zuccheri
- n 2 Alga kombu

PROCEDIMENTO

Lavare e parare le zucchine, con una mandolina tagliarle per il lungo ad uno spessore di 5 mm, mettere in una cambro con aceto zucchero sale e alga kombu, sgasare per 2 volte e mettere in frigo. Sbollentare i piselli in acqua salata e una volta cotti raffreddare in acqua e ghiaccio, unire con burrata e lime e frullare al blender fino ad ottenere una crema liscia, aggiustare di sale. Pulire i calamari e privarli delle ali, aprire per la larghezza e incidere fino a formare un reticolo ottenere quattro triangoli per calamaro e tagliare la testa i tentacoli in quattro pezzi. Far scottare il calamaro in un saltiere antiaderente con olio vaniglia e polvere di limone. Comporre la pizza a piacere.



*“La tranquillità è uno dei segreti più importanti per essere felici.
Bisogna imparare a godere della quiete in ogni piccolo gesto e rallentare il tempo.
Dedicare del tempo al mangiar bene è un piccolo passo per la felicità..”*