

Birra
MORENA
Passione Italiana

LA PASSIONE

Il colore rosso prevale sia nel bicchiere che nel piatto, infatti la Birra Morena Celtica Scotch Ale, è una birra ambrata, prodotta con malti tostati e caramellati, che rilasciano in bocca quella delicatezza e pienezza rendendola perfetta al fianco di carni grasse. Come il petto d'anatra, che, laccata dolcemente al miele e accompagnato dall'acidità non eccessiva del melograno, non invade il gusto ed attrae anche i più esigenti, lasciando il palato pulito ed appagato. L'alchimia di sapori contrastanti per rendere indimenticabile la tua serata passionale!



Secondo Piatto

**PETTO D'ANATRA LACCATO AL MIELE DI CORBEZZOLO
CON PASTA PIZZA E CONFETTURA DI MELOGRANO**



Abbinato con Birra Morena **Celtica** SCOTCH ALE



RICETTA

Per 4 Persone

- n 2 Petto d'anatra (da 250 - 300 g)
- g 20 Miele di corbezzolo
- lt 1 Birra Morena Celtica Scotch Ale
- g 20 Confettura di melograno
- g 10 Burro chiarificato
- g 400 Farina
- g 200 Acqua
- g 10 Sale
- g 7 Zucchero
- g 20 Olio d'oliva
- g 20 Lievito di birra
- g 200 Misticanza
- g 200 Demiglaces
- g 50 Melograno (grani)
- g 2 Olio di semi

PROCEDIMENTO

Tagliare in due i petti d'anatra in modo da ottenere 4 porzioni. Incidere la pelle per non arricciarla in cottura e disporli in una gastronom. Marinare i petti con parte del miele di corbezzolo, parte di confettura al melograno e bagnare con **Birra Morena Celtica Scotch Ale**. A parte in un'impastatrice mettere la farina, il sale, lo zucchero, l'olio, il lievito e l'acqua. Impastare fino a quando il composto risulti liscio e ben omogeneo. Ricavarne 4 palline di pasta e lasciar riposare e lievitare. A parte sciogliere il burro

chiarificato in una padella e rosolarvi (prima dalla parte della pelle) l'anatra, finire la cottura in forno a 180°C e sonda al cuore a 42°C. Intanto preparare la salsa mischiando la demiglaces al resto del miele di corbezzolo, alla **Birra Morena Celtica Scotch Ale** e alla confettura di melograno. Stendere con l'aiuto del mattarello le 4 palline di pasta pizza e friggerle in olio di semi a 180°C.

Composizione finale del piatto

Disporre in centro al piatto, tagliare a fette l'anatra e appoggiarla alla pasta pizza, nappare con la salsa e guarnire con misticanza e grani di melograno.



“Non esiste una passione esagerata, è esagerato non avere passioni! Dobbiamo sempre cercare luoghi, persone, situazioni che ci facciano ardere di sentimento. Il cibo ci rende dei veri esploratori della passione.”