Birra MORENA
Passione Italiana

L'INCONTRO

Il gusto salato dell'ostrica e il sapore leggero del prezzemolo s'incontrano perfettamente con l'amaro della Birra Morena IPA andando ad equilibrare i sapori senza eccedere. La forza contrastante di due eccessi, rende speciale la casualità di un incontro!

Finger Food di Pesce

OSTRICHE CON GELE' DI MORENA IPA E SCHIUMA DI PREZZEMOLO

Abbinato con Birra Morena IPA

Birra MORENA
Passione Italiana

RICETTA

Ideale per 20 persone

- 20 ostriche bellon
- g 200 Birra Borena IPA
- g 20 colla di pesce (gelatina)
- g 5 buccia di lime
- g 100 acqua di prezzemolo
- Leticina di soia

PROCEDIMENTO

Aprite le ostriche e conservate l'acqua. Far bollire la **Birra Morena IPA** con l'acqua delle ostriche e la buccia di lime. Ammollare la gelatina e scioglierla nella birra. Raffreddare a 28° gradi ed immergere le ostriche ben fredde aiutandosi con uno stecchino e posizionarle ciascuna sulla conchiglia conservata e lavata. Frullare l'acqua di prezzemolo con la leticina e versare la schiuma sopra l'ostrica. Servite con una forchettina.

"Quando pensi ad un incontro che può dare un nuovo senso alla tua vita, quasi sempre sei accanto all'altra persona e tra di voi ci sono dei calici e qualche piatto. Il senso del gusto è il preferito del destino."

Nazionale Italiana Cuochi
Chef Gianluca Tomasi