

Birra
MORENA
Passione Italiana

L'AMBIZIONE

La birra perfetta al fianco di questo impeccabile piatto, realizzato con la ricercata carne di Kobe, contornata di foie gras e pera al moscato rosso, in grado di evocare un equilibrio di sapori, è sicuramente la Birra Morena Celtica Scotch Ale dal suo stile corposo, con quel po' di alcool in più che non guasta, con sentori di caramello e con una luppolatura non eccessiva che rilascia in bocca quella freschezza e pienezza ideale per gustare un piatto così ambizioso. L'abbinamento perfetto per chi non si limita ed è sempre alla ricerca della perfezione!



Secondo Piatto

**KOBE BEEF SCOTTATO NEL SUO GRASSO ALLA MAGGIORANA,
MORBIDO DI PATATE E PAN DI SPUGNA E PREZZEMOLO, CREPINETTE
CON KOBE BEEF E CUORE DI FOIE GRAS, PERA AL MOSCATO ROSSO DI SCANZO.**



Abbinato con Birra Morena **Celtica** SCOTCH ALE



RICETTA

Per 4 Persone

Per il Kobe scottato:

- g 320 Kobe beef pulito
- g 5 Maggiorana fresca
- g 10 Grasso di Kobe beef sciolto
- g 2 Sale al sedano

Per il pan di spugna:

- cl 170 Birra Morena Celtica Scotch Ale
- g 30 Patate lesse setacciate
- g 70 Prezzemolo
- g 50 Burro
- g 100 Farina 00
- g 5 Lievito chimico
- n 3 Uova
- Sale

Per le verdure cotte:

- g 40 Zucca
- n 4 Cipollotto novello
- g 40 Pioppini
- g 5 Aceto di mela
- g 2 Erbe mix

Per le crepinette foie gras:

- g 100 Ritagli di Kobe
- g 40 Lardo
- g 32 Foie gras
- g 5 Reticella di maiale
- g 10 Mandorle con pelle
- Sale pepe

Per la pera al moscato rosso:

- n 1 Pere martin sec.
- g 100 Moscato rosso di Scanzo
- g 3 Sale
- g 1 Timo limonato
- g 1 Anice stellato
- g 1 Pepe di Sechuan
- g 1 Alloro

Per il fondo di carne:

- g 600 Fondo di manzo classico ridotto del 20%
- g 80 Porto rosso
- cl 200 Birra Morena Celtica Scotch Ale
- g 3 Miele di melata

Per il morbido di patate:

- g 180 Patate schiacciate lesse
- g 2 Timo fresco
- n 1 Uovo intero
- g 45 Farina 0 e Saracena
- g 3 Lievito baking
- g 20 Parmigiano

- n 1 Albume montato
- g 100 Panna 25%

PROCEDIMENTO

Per il Kobe scottato:

Porzionare il Kobe beef facendo un rettangolo perfetto di 80 grammi l'uno. Tritare il grasso della carne e mettere a sciogliere su di una padella. Spadellare la carne nel suo grasso e maggiorana sui 2 lati. Lasciar riposare e al momento della chiamata infornare a 160°C per 6 minuti.

Per il pan di spugna:

Mettere tutti gli ingredienti escluso la birra nel blender. Frullare il tutto, aggiungere Birra Morena Celtica Scotch Ale e riempire il sifone. Mettere 2 cariche di gas e lasciar riposare in frigo. Inserire il composto all'interno di metà contenitore e passare nel microonde alla massima potenza per 46 secondi. Capovolgere il contenitore e far raffreddare.

Per le verdure cotte:

Tagliare le verdure a forme diverse e spadellarle all'istante con olio ex ve, erbe e aceto di mela.

Per le crepinette foie gras:

Tritare la carne con il lardo. Mettere a marinare il foie gras nel porto. Inserire all'interno della carne il foie gras e formare delle piccole polpette dal peso di 30 g l'una. Passare le crepinette nelle mandorle tritate, avvolgere nella reticella e spadellarle nel grasso del Kobe sciolto precedentemente. Infornare per 6 minuti a 160°C.

Per il fondo di carne:

Ridurre il fondo al 70%, aggiungere porto, birra e miele. Emulsionare con burro non salato all'uscita del piatto.

Per il morbido di patate:

Pelare le patate e tagliarle a dadini, mettere nel microonde con acqua per 5 minuti. Setacciare la patata lessa, aggiungere

tutti gli ingredienti con all'ultimo l'albume montato a neve. Mettere in un sac a poche e riempire gli stampi da savarin. Infornare a 170°C con 20% umidità per 9 minuti.

Per la pera al moscato rosso:

Sgassare nel sottovuoto la pera con tutti gli ingredienti. Passare nel microonde per 5 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare in 4 spicchi. Servire tiepida.

Finitura:

Scottare il Kobe con il suo grasso sciolto in antiaderente. Tagliare e posizionare le fette di Kobe beef sul piatto. Cuocere la crepinette con il grasso del Kobe beef, posizionarla sopra al savarin di patate. Incidere la pera e metterla nel centro del piatto. Guarnire con tocchetti di pan di spugna alla Birra Morena Celtica Scotch Ale, le verdure spadellate, ed infine il fondo di carne.



“Bisogna puntare in alto in cucina come nella vita, scegliere gli elementi giusti e non limitarsi alle combinazioni semplici. Bisogna sperimentare, osare, guardare con gli occhi della scoperta e avere voglia di spingere i sensi ad indagare nuove forme di piacere.”