

L'AMICIZIA

Rendi unica e speciale una serata tra amici, stupiscili con un piatto dal gusto forte e deciso, il ragù di cinghiale, i toni caldi del cioccolato che contrastano il sapore del mirtillo e la rapa rossa.

Dai brio al piatto con la Birra Morena Celtica Super, dal gusto moderatamente corposo e l'odore avvolgente, con sentori di banana dovuti alla rifermentazione in bottiglia.

Un'esplosione di sapori che accompagna le ore trascorse insieme tra risate e racconti che porterete nel cuore.



Primo Piatto

**FINTO RAVIOLO DI RAPA ROSSA CON RAGÙ DI CINGHIALE,
SALSA AL CIOCCOLATO E MIRTILLI ROSSI**



Abbinato con Birra Morena **Celtica SUPER**



RICETTA

Per 4 persone

Per il raviolo:

- g 80 rapa rossa
- sale e pepe qb
- g 60 olio extra vergine

Per il ragù di cinghiale:

- g 10 carote
- g 10 sedano bianco
- g 20 cipolla dorata
- g 50 burro
- g 50 olio extra vergine
- g 50 pancetta coppata
- mazzetto guarnito
- spezie miste (ginepro-anice stellato-cardamomo)
- g 200 polpa di cinghiale
- g 80 vino rosso
- g 20 concentrato di pomodoro
- sale e pepe qb

Per la salsa:

- ml 100 fondo bruno
- g 50 cioccolato fondente al 75%
- g 50 scalogno
- g 80 vin di porto rosso
- g 30 miele di acacia
- sale pepe
- g 20 di burro
- g 20 di olio extra vergine
- g 20 di mirtilli rossi disidratati

Per il ragù di cinghiale:

Marinare la carne tagliata a pezzi grossolani con gli odori, le verdure, le spezie e il vino rosso per 24 ore. Separare le verdure dalla carne e tritare il tutto separatamente. Rosolare le verdure con il mazzetto guarnito e aggiungere la pancetta tritata fine, lasciare insaporire e versare la carne. Rosolare e sfumare con il vino rosso, aggiungere il concentrato con un po' di brodo vegetale e completare la cottura dolcemente. Il risultato deve essere un ragù ben consistente.

PROCEDIMENTO

Per il raviolo:

Tagliare la rapa rossa sottile e cappare in base all'uso, sbollentare in acqua bollente e raffreddare. Adagiare su un panno carta, farcire con il ragù di cinghiale. Scaldare a 70° in una placca coperta con pellicola.

Per la salsa:

Rosolare lo scalogno e caramellare con il miele, sfumare con il porto e aggiungere i mirtilli rossi. Versare il fondo bruno e portare a consistenza, filtrare il tutto e versare sul cioccolato.

Composizione finale del piatto

Scaldare i ravioli a 70°C in una placca coperta con pellicola, versare la salsa al cioccolato nel piatto e mettere due cilindri di patate lesse di diversa altezza e adagiare i ravioli, guarnire con dischetti di rapa rossa, cipollotti brasati, ribes essiccati e qualche goccia di olio extra vergine.



“Esalta la voglia di stare insieme, di divertirsi scoprendo nuove emozioni, di essere complici di un’emozione da scrivere nel libro dei ricordi”.