

# L'AFFINITÀ

Un piatto apparentemente semplice, ma caratterialmente complesso di sapori, non può che gustarsi con una birra che fa la differenza, sia in bellezza ed eleganza, che in gusto. Birra Morena Unica ti stupisce in primis quando viene versata nel bicchiere con il suo colore rosso, poi assaporandola e apprezzandone così odori e sapori delle spezie che la compongono.

Un contrasto azzardato che stimolerà sintonia ed attrazione.



Secondo Piatto

## VARIAZIONE DI FEGATO GRASSO CON GELE' DI MELA VERDE E PISTACCHIO DI BRONTE



Abbinato con Birra Morena **UNICA**



## RICETTA

Per 4 persone

### Per la terrina di fegato grasso di anatra:

- g 250 di fegato grasso di anatra
- cl 3 di riduzione di madera
- cl 3 di porto bianco
- sale e pepe qb di mulinello

### Per la mousse di fegato e pistacchio di bronte:

- g 200 foie gras di oca
- g 100 burro
- g 200 panna
- g 15 rhum
- g 10 porto bianco
- g 7 colla di pesce
- g 40 pistacchi sbianchiti e pelati
- sale e pepe q.b.

### Per il gelè di mela verde:

- g 150 succo di mela verde
- g 3 succo di lime
- g 50 carote gialle
- g 50 carote arancioni
- g 50 sedano rapa

- g 8 gelatina vegetale
- g 2 agar agar
- 3 foglie di menta

### Per il croccante alla Birra Unica:

- g 50 burro morbido
- g 50 farina 00
- g 75 zucchero a velo
- g 30 Birra Morena Unica
- g 30 di sesamo

## PROCEDIMENTO

### Per la terrina di fegato grasso di anatra:

Separate i lobi del fegato, apriteli e, con l'aiuto di una pinzetta, asportate i nervetti e le venature. Mettete il fegato in una pirofila e spolverate con il sale e il pepe, versate il porto, il cognac e la riduzione di madera, lasciate marinare per circa 12 ore. Scolate il fegato e adagiatelo su un foglio di carta fata. Avvolgete a modo di cilindro e stringete bene evitando di formare vuoti interni. Sigillate e mettete in cottura per 35 min in forno a vapore a 70°C. Fate raffreddare.

### Per la mousse di fegato e pistacchio di bronte:

Mettete in un contenitore la panna, il burro morbido e il foie gras, portate a 80°C e unite la colla di pesce precedentemente ammorbidita, il porto e il rhum. Frullate con un minipimer a immersione e regolate il gusto di sale e pepe. Passate il composto allo chinoise in modo da eliminare tutte le impurità e unite i pistacchi pelati e sbianchiti, versate il composto in stampi di silicone, abbattete in negativo e sformate.

### Per il gelè di mela verde:

Tagliate le verdure a cubetti e bollitele, mettete in un pentolino il succo di pera, il lime e la menta, frullate il tutto con un minipimer e unite le gelatine. Portate il composto a bollire, aggiungete le verdure, versate in uno stampo e fate raffreddare.

### Per il croccante alla birra Unica:

Mettete tutti gli ingredienti in planetaria e tranne il sesamo fate amalgamare bene, stendete uno strato di impasto su un foglio di silicone e cospargetelo di sesamo. Cuocete in forno a 170°C per circa 10 min. togliete dal forno e tagliate ancora caldo.

### Composizione finale del piatto

2 pomodori ciliegia - 8 foglie di vene cress - 8 foglioline di Affila cress - 4 ciuffi di sedano - 2 foglie di radicchio - 1 g aneto  
0,2 g polvere di pomodoro - 20 g cannellini al rosmarino - 30 g di porto rosso brulee - 30 g di ventricina abruzzese  
In ordine di sequenza adagiate su un piatto un trancio di gelatina di mela verde,  
una mousse di foie gras di oca e un trancetto di terrina.



*“Ci sono piaceri che sembrano apparentemente diversi e inconciliabili, ma che invece si mescolano perfettamente creando una nuova amorevole armonia. Come se da sempre era scritto che sarebbero diventati un solo incantevole piacere”.*