

LA DOLCEZZA

Birra Morena Celtica Sweet Stout, con il suo retrogusto di vaniglia e cioccolato, crea il presupposto ideale per assaporare al meglio la guancetta di vitello proposta con la delicata purea di patate e mini soufflé alla zucca. Crea l'abbinamento tra sapore e dolcezza rilasciata dalla birra e stimolerai così i sensi del gusto.



Secondo Piatto

**GUANCETTA DI VITELLO COTTO IN PIETRA OLLARE,
PUREA DI PATATE VIOLA E MINI SOUFFLÈ ALLA ZUCCA**



Abbinato con Birra Morena **Celtica** SWEET STOUT



RICETTA

Per 4 Persone

- g 600 Vitello (guanciaie)
- g 5 timo
- g 15 alloro
- g 30 sale fino
- g 20 panna fresca
- g 200 cipolla bianca
- g 100 senape (in grani)
- g 50 aglio
- 12 Birra Morena Celtica Sweet Stout
- g 600 latte
- g 10 fibra
- g 20 pepe bianco
- g 200 patate (viola)
- g 100 patate (Olanda)
- g 200 zucca
- g 100 parmigiano reggiano
- g 100 sale grosso
- g 200 sedano carote cipolle
- n. 2 uova
- 1 mela golden
- 1 foglia di tabacco

PROCEDIMENTO

Tagliare le verdure a mirepoix, aggiungere spezie, foglia di tabacco, 1 mela golden a pezzetti, **Birra Morena Celtica Sweet Stout** ed infine le guancette di vitello. Lasciare in infusione per 6 ore. Rosolare le guancette e ricoprirle ancora di **Birra Morena Celtica Sweet Stout**. Insaporire con l'alloro e il sale. Cuocere in pietra ollare a bassa temperatura a 150°C fino a cottura. Una volta pronto tagliarlo a metà e frullare la salsa con l'aggiunta di aglio sbianchito nel latte per 3 volte. Aggiustarla di sapore e legarla con poca fibra. Sbucciare le patate viola e Olanda. Cuocerle in poca acqua insaporita da alloro, sale e pepe bianco. Frullare il tutto fino ad ottenere

una purea liscia e viola. Contemporaneamente cuocere a 120°C la zucca in forno, coperta dal sale grosso. Sbuciarla e schiacciarla fino a farne poltiglia. Condirla con sale, pepe bianco, parmigiano e uova. Mettere il composto in piccoli stampini e cuocere in forno a 180°C per 10 min circa.

Composizione finale del piatto

Comporre il piatto disponendo al centro la purea di patate viola, vicino il guanciaie a il mini soufflé di zucca e salsare con il fondo di Birra e verdura ridotta.



“Non importa quanto forte e impavido possa essere il tuo cuore, ci sono momenti in cui la dolcezza ti rende fragile e potente al tempo stesso. Ti scalfisce con la semplicità della sua potenza a cui basta un soffio per infrangere ogni recondita certezza”.