#PremioBirraMoretti #FondazioneBM

Francesco Giuliano
Chef Ristorante Bar Gelateria del Molo (Porto Rotondo - OT)

LA QUAGLIA E LA BIRRA

In ricetta: Birra Moretti Radler Chinotto, Birra Moretti La Bianca e Birra Moretti La Rossa
In abbinamento: Birra Moretti alla Siciliana

INGREDIENTI:

PER LE CARAMELLE DI COSCE DI QUAGLIA IN TEMPURA DI CECI ALLA BIRRA MORETTI RADLER CHINOTTO
160 g cosce di quaglia
Olio di semi di arachidi q.b.
20 g farina di ceci
10 g Birra Moretti Radler Chinotto
2 g sale
2 g pepe nero macinato

PROCEDIMENTO
Preparare la tempura unendo la farina di ceci alla birra e aggiustando di sale e pepe. Una volta disossate le cosce di quaglia procedete a formare delle piccole caramelle che passerete in farina di ceci, poi in tempura e infine friggerete in friggitrice a 185 °C per 3 minuti circa, fino a completa doratura.

PER IL PETTO DI QUAGLIA IN CROSTA DI PANE DI TUMMINIA ALLA BIRRA MORETTI LA BIANCA
160 g petti di quaglia
50 g farina di tumminia
50 g farina 00
17 g olio EVO
56 g Birra Moretti La Bianca
5 g lievito di birra fresco
3 g sale
5 g zucchero

PREPARAZIONE
Preparare il pane unendo alle farine, il lievito, lo zucchero e Birra Moretti La Bianca e, in fase di incordatura, il sale e per ultimo l'olio. Lasciare lievitare per circa 15 minuti a 35 °C in camera di lievitazione. Successivamente prendere i petti di quaglia scottati in padella antiaderente e ricoprirli con uno strato di 6 mm circa di pasta. Infornare a 180 °C con valvola chiusa per circa 12 minuti, a cottura della crosta.

PER LA RIDUZIONE DI FONDO DI QUAGLIA ALLA BIRRA MORETTI LA ROSSA
300 g carcasse e pelle di quaglia derivate dagli scarti di lavorazione
20 g cipolla bianca
200 g Birra Moretti La Rossa
3 g pepe nero macinato
10 g olio EVO

PREPARAZIONE
Mettere in casseruola la cipolla tritata con un filo di olio EVO. Lasciare appassire e poi unire le carcasse e la pelle, rosolando bene per un paio di minuti. Infine sfumare e cuocere con la birra rossa. Aggiustare di pepe. Infine filtrare con lo chenois e lasciare sobbollire in pentola fino alla completa riduzione.

PER LE PANELLE DI CECI ALLA PALERMITANA
50 g farina di ceci
150 ml acqua fresca
2 g sale
2 g pepe nero
4 g prezzemolo
Olio di semi di arachidi q.b.

PREPARAZIONE
Amalgamare farina, acqua e condimenti a freddo senza creare grumi. Portare il liquido a ebollizione e, dopo aver ottenuto un composto denso e omogeneo, spegnere il fuoco quando il composto tenderà a staccarsi perfettamente dalle pareti della pentola. Versare il composto colloso in un recipiente evitando bolle e/o dislivelli. Una volta raffreddato, tirare fuori il blocco dal recipiente e formare dei piccoli parallelepipedi. Friggerli in olio bollente.

PER I CONTORNI DI PATATE E CAVOLFIORE
50 g patate
50 g cavolfiore

PREPARAZIONE
Lessare i cavolfiori in acqua salata mantenendoli turgidi. Lessare anche le patate e passarle al forno a 220 °C per 3 minuti.

IMPIATTAMENTO
Su un piatto disporre una semiluna di riduzione alla Birra Moretti La Rossa. Adagiare le caramelle agli estremi e i petti all'interno, intervallati dalle panelline. Guarnire con patate e cavolfiori. Portare in tavola una salsiera con il resto della salsa di accompagnamento.