

Giorgio Puleo

Sous-chef Ristorante Il Portico (Appiano Gentile - CO)



BIRRA MORETTI GRAND CRU E BIRRA MORETTI GRANI ANTICHI, CAVEDANO ARROSTO, CAGLIATA DI MANDORLE, ALGA COMBU, SHIITACHE, MIDOLLO, DAIKON E CENTRIFUGATO DI RUTA

In ricetta: Birra Moretti Grand Cru e Birra Grani Antichi

In abbinamento: Birra Moretti alla Siciliana

INGREDIENTI

500 g cavedano fresco del lago di Como
2 midolli di manzo (già privati dell'osso)
40 g alga secca combu
75 ml Birra Moretti Grani Antichi
1,5 l Birra Moretti Grand Cru
200 g ruta fresca
10 fiori di zagara freschi
200 g shiitake freschi
500 g daikon fresco (possibilmente dritto)
260 g mandorle pelate
40 g armelline secche grattugiate
4 limoni freschi non trattati
150 g miso d'orzo
100 g zenzero fresco in radice
20 g lievito di birra
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale fine marino q.b.

PREPARAZIONI:

PER LA CAGLIATA DI MANDORLE

Mettere in ammollo le mandorle per una notte. Il giorno dopo, scolarle e raggiungere il peso di 1000 g. Aggiungendo acqua, frullare con il Bimby e filtrare a uno chinoix a maglia fine. Pesare 750 g di liquido di mandorle e porre a ebollizione sul fuoco. Pesare 60 g di limone e 9 g di sale e farli sciogliere. Una volta raggiunto il bollore, allontanare dal fuoco e versare il limone salato nel liquido. Girare con una frusta e lasciare riposare 5 minuti. Porre in uno chinoix a maglia grande con uno straccio di lino bagnato, far scolare il composto per due ore in frigo. Rimuovere dallo straccio la cagliata, porre in una bowl e frullare al minipimer. Porre in un sac-à-poche.

PER L'ALGA COMBU IN BIRRA MORETTI GRAND CRU

Porre l'alga combu in un vaso da 1 l e versare Birra Moretti Grand Cru fino al collo del vaso; cuocere a vapore a 100 °C per 2 ore. Togliere dal forno, arrotolare e tagliare come tagliatelle. Arrostitire in lionese con olio extra vergine di oliva.

PER LA RIDUZIONE DI BIRRA MORETTI GRANI ANTICHI

Mettere Birra Moretti Grani Antichi in una casseruola. Far ridurre del 90% e filtrare con un passino in una piccola casseruola. Aggiungere la riduzione di birra alla purea di miso d'orzo fino alla consistenza desiderata, passare al passino e aggiungere la brunoix di zenzero. Tenere da parte il restante della riduzione.

PER LA CENTRIFUGA DI RUTA

Privare la ruta della costa centrale. Centrifugare le foglie alla green star ottenendo un liquido verde. Pelare e tagliare il daikon (in base alla lunghezza del filetto). Affettare alla mandolina per ottenere fette molto sottili. Porre su dei quadrati di carta forno. Con un pennello immerso nel centrifugato di ruta, colorare le fette

sovrapposte di daikon. Togliere la carta e adagiare sul piatto con dei piccoli ciottoli di lievito e riduzione di Birra Moretti Grani Antichi.

PER IL MIDOLLO

Sgorgare il midollo in acqua fredda corrente per circa 60 minuti. Tagliarlo a rondelle dallo spessore di circa 3 centimetri. Far bollire un po' d'acqua salata, aggiungere il midollo e ritirare dal fuoco. Lasciare per circa 2/3 minuti e poi scolare su di una placchetta ricoperta di carta.

PER GLI SHIITAKE

Pulire e tagliare i funghi nel modo desiderato. Rosolare in lionese e salare. Cuocere e poi adagiare su una placchetta con carta assorbente.

PER IL CAVEDANO

Privare il cavedano delle pinne con l'aiuto delle forbici, squamarlo, spanciarlo e sfilettarlo. Privare la polpa dalle spine seguendo la loro fisionomia con l'aiuto di uno sfiletta pesce. Passare la polpa al setaccio con l'aiuto di un tarocco. Ricomporre il cavedano inserendo la polpa setacciata. Dare la forma desiderata. Rosolare il pesce in lionese con olio extra vergine di oliva.