

Marco Volpin
Chef Ristorante Le Tentazioni (Villatora di Saonara - PD)



LINGUA, SCAMPO E RADICI

In ricetta: Birra Moretti alla Friulana

In abbinamento: Birra Moretti Grand Cru

INGREDIENTI:

PER LA LINGUA DI VITELLO

1 lingua di vitello
Birra Moretti alla Friulana
Carote
Sedano
Cipolla
Aglio
Alloro e timo
Pepe in grani

PER GLI SCAMPI

4 scampi misura 8/12
Birra Moretti alla Friulana
Olio extra vergine Frantoi Cutrera
Sale Maldon

PER LA SPUMA DI CREN IN AGRODOLCE

300 g latte intero
100 g panna da cucina fresca
120 g pasta di cren
25 g di aceto di mela biologico
Sale al sedano

PER LA MAIONESE DI PINOLI ALL'ACQUA

125 g di pinoli tostati
200 g acqua fredda
50 g olio extra vergine Frantoi Cutrera
50 g di olio di semi
25 g di aceto di xerez
sale
gelespessa

PER IL MARSHMALLOW ALLA BIRRA MORETTI ALLA FRIULANA ED ERBE

140 g di Birra Moretti alla Friulana
14 g di zucchero di canna
4 fogli di gelatina
Timo, maggiorana e levistico

PER L'INSALATINA DI SCORZANERA IN AGRODOLCE

2 scorzanera
aceto di birra doppio malto

erba cipollina
rapanelli
oxalis acetosella
cerfoglio
foglie di sedano di montagna
portulaca invernale

PER LE CHIPS DI SCORZANELA

1 scorzanera
olio di semi

PER LA JUS DI BIRRA MORETTI ALLA FRIULANA E MISO

300 g Birra Moretti alla Friulana
10 g di zucchero di canna
10 g di mirin
10 g di pasta di miso chiaro
Timo maggiorana e levistico

PROCEDIMENTI:

PER LA LINGUA DI VITELLO

In una pentola a pressione, cuocere la lingua di vitello con tutti gli altri ingredienti come per un bollito classico, per circa 2 ore e mezza. Una volta cotta, lasciar raffreddare e porzionare in cubi. Spadellare con l'aggiunta degli aromi fino a ottenere una texture croccante.

PER GLI SCAMPI

Pulire gli scampi, lasciarli marinare con i vari ingredienti per circa 30 minuti. Dopodiché sciacquare e mantenere al freddo. Porzionare a medaglioni.

PER LA SPUMA DI CREN IN AGRODOLCE

Mixare tutti gli ingredienti nel Bimby, filtrare al chinoise e mettere tutto nel sifone con una carica di gas.

PER LA MAIONESE DI PINOLI ALL'ACQUA

Mixare tutti gli elementi nel Bimby mantenendo il composto sempre freddo.

PER IL MARSHMALLOW ALLA BIRRA MORETTI ALLA FRIULANA ED ERBE

Creare uno sciroppo con Birra Moretti alla Friulana e lo zucchero. Una volta caldo infusionare le erbe per qualche minuto, dopodiché filtrare e aggiungere la gelatina fino a scioglimento. Intiepidire e montare il tutto alla planetaria fino a ottenere un composto liscio ed aeroso. Conservare in frigo.

PER L'INSALATINA DI SCORZANERA IN AGRODOLCE

Tagliare all'affettatrice la scorzanera dello spessore di 1,5 cm creando così delle lamine sottili. Sbollentare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Comporre un'insalatina con tutte le erbe, i rapanelli e la scorzanera. Condire con olio extra vergine, sale Maldon e aceto di birra doppio malto.

PER LE CHIPS DI SCORZANERA

Tagliare delle fettine sottilissime di scorzanera e friggerle in olio di semi, ottenendo delle piccole chips croccanti. Conservare al caldo.

PER LA JUS DI BIRRA E MISO

Ridurre fino a 80 gr la Birra Moretti alla Friulana con lo zucchero e il mirin. Infusionare il miso e le erbe aromatiche. Dopo qualche minuto filtrare al passino.

IMPIATTAMENTO

Disporre le salse di cren e pinoli in modo casuale, posizionare lo scampo, la lingua di vitello e il marshmallow di birra, rifinire con l'insalatina, le chips di scorzanera. Ultimare con lo jus di birra e miso.