

L'INGREDIENTE DI DICEMBRE: BIRRE T.I.P.A. – DUI E MES – ERMES – CHICCA

Pausa Caffè 33cl € 3.20

Le birre artigianali prodotte nel carcere di Saluzzo, per dare un gusto inconfondibile ai tuoi piatti.



VELLUTATA DI ZUCCA ALLA BIRRA (DUI E MES)

Ingredienti: 900 g Zucca; 450 g Patate; 1 Cipolla rossa; 0.10 l Birra (del tipo Dui e Mes, Pausa Caffè); 250 ml Brodo vegetale; Rosmarino a piacere; Sale q.b.; Olio q.b.; alcuni grani di Pepe.

Come procedere:

Tagliare la cipolla e soffriggerla in poco olio, fino a quando non si appassisce aggiungendo alcuni grani di pepe nero. Nel frattempo scaldare il brodo. Pulire e tagliare la zucca in dadini non troppo grandi, aggiungerli alla cipolla. Aggiungere il rosmarino e salare. Aggiungere la birra e sfumare sino a che non si ritira completamente. Aggiungere le patate tagliate in dadini della stessa dimensione di quelli della zucca.

Cuocere a fuoco basso e con coperchio per 20 minuti circa (fino a che le patate non si ammorbidiscono) aggiungendo il brodo fino a consumarne circa la metà. Passare tutto in un passaverdure o frullare con il mixer. Continuare a fare sobbollire la vellutata aggiungendo il restante brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata. Trasferire le porzioni in terrine, pepare e salare secondo gusto, aggiungere un filo di olio crudo e un rametto di rosmarino.