**IL MENU’ DELLE FESTE UNCONVENTIONAL DI CRISTINA BOWERMAN**

**TRADIZIONE E INNOVAZIONE INCONTRANO LA BIRRA**

**HUMMUS CON GAMBERI E PICO DE GALLO**

**Ingredienti per 4 persone**

gamberi (240 gr circa)

300 gr di ceci ammollati per una notte

1 foglia di alloro

1 spicchio d'aglio

2 cucchiai di tahina

1 spicchio d'aglio sbianchito e poi arrostito

1 pizzico di cumino in polvere

sale

succo di 1 limone

100 gr pomodori

8 foglioline di coriandolo

1 cucchiaino di cipolla rossa tagliata a brunoise

1 foglia di dita di drago o baby salicornia

8 nuvole di drago

**Preparazione**

Per l’hummus: Cuocete i ceci con una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio a fuoco bassissimo fino a cottura. Mettere nel frullatore i ceci già cotti, il tahina, succo di limone, l'aglio sbianchito e arrostito, sale e un pizzico di cumino. Se c'è bisogno, aggiungete dell'acqua. Frullate fino a quando otterrete un impasto omogeneo e denso.

Per il pico de gallo: Mettete la cipolla rossa in acqua fredda per almeno 2 ore per ammorbidirne il sapore. Tagliate a brunoise assieme a coriandolo e pomodoro e lasciamo da parte

Friggere le nuvole di drago e metterle da parte.

Tagliare i gamberi e mescolarli con un po di olio, la cipolla rossa e il coriandolo.

Montare il piatto con dell'hummus alla base, la tartare di gamberi e la salicornia. Completare con le nuvole di drago.

**Birra in abbinamento:**

*Blanche*, birra di frumento dalla schiuma abbondante e dal colore lattiginoso, il cui aroma di coriandolo richiama quello del piatto senza sovrastare il gusto dei crostacei.

**TORTELLINI IN BRODO DI FIENO**

Ingredienti per 4 persone

**Per il ripieno**

600 gr polpa di vitella

400 gr polpa d maiale

200 gr petto di pollo

100 gr parmgiano reggiano

1 uovo

noce moscata q.b.

zest di limone

1/2 bicchiere di vino bianco

1/2 cipolla bianca

**Per la sfoglia**

18 tuorli d'uovo

500 gr farina per sfoglia

un pizzico di sale

**Per il brodo**

Brodo di gallina qb

1 cucchiaino di fieno in polvere

**Preparazione**

Per la sfoglia: Impastate tutto in impastatrice o a mano. Lavorate per 10 minuti circa e lasciate riposare per almeno 2 ore. La pasta deve risultare umida e morbida.

Stendere la pasta con una sfogliatrice tirandola quanto più sottile possibile e riempirla con un po’ del composto. Sigillare (se fatta bene, non avrete bisogno di umidificarla) e usare un tagliapasta per dare la forma di tortello. Conservate in frigo con un po’ di semola su carta forno. Per non far indurire le sfoglie, copritele con panno per un uso immediato oppure congelatele per uso futuro.

Cuocete i tortelli per pochi minuti nel brodo bollente in cui avete diluito il fieno in polvere. Servite in una scodella calda.

**Birra in abbinamento:**

Bock: una birra a bassa fermentazione, parente stretta della Lager ma più alcolica, maltata e dai colori intensi. Ideale per abbracciare il sapore rotondo dei tortellini in brodo.

**BACCALÀ EN PAPILLOTE**

Ingredienti per 4 persone

4 tranci di baccalà

olio

sale

timo

maggiorana

pepe nero

120 gr di cime di broccolo romano

**Preparazione**

Aromatizzare il trancio di baccalà con olio, sale, pepe, timo e maggiorana.

Pulite e lavate bene le cime di broccolo romano. Separatele in 3 parti. Sbollentate la prima in acqua salata, raffreddate in ghiaccio e frullate fino a ottenere una purea omogenea. Cuocete a vapore la seconda parte dei broccoli e conditela leggermente con un filo d’olio, sale e poco aceto. Arrostite in padella le cime di broccolo rimanenti per pochi minuti.

Mettete nel cartoccio le tre consistenze del broccolo romano e il trancio di baccalà, quindi chiuderlo a sacchetto nella carta forno e cuocere a 185° per 15/20 minuti.

Impiattare servendo il baccalà nel suo cartoccio.

**Birra in abbinamento:**

*Pils*: La sua caratteristica nota luppolata è ideale per mediare tra il sapore deciso e sapido del baccalà e quello dolciastro dei broccoli.