**Focus 3**

**3 PIATTI FIRMATI (E 3 BIRRE) PER 3 FINE SETTIMANA ALL’ITALIANA**

*Un piatto facile e sfizioso per una cena a casa con gli amici, uno spuntino “esotico ma non troppo”,*

*un panino gourmet perfetto per un pic-nic fuori porta: ecco le 3 proposte, leggere e di stagione,*

*firmate dallo chef Tommaso Arrigoni per Birraiotadoro.it. Da abbinare, naturalmente, con una birra…*

1. **insalata di mare e cous cous**

**Ingredienti**

1 Kg. Cozze

1 Kg. Vongole veraci

1 Kg. Fasolari

1 Kg. Cannolicchi

200 gr. Seppie

50 gr. Asparagi di mare

100 gr. Maionese

4 filetti di acciuga

aglio

basilico

400 gr. Cous cous

olio EVO

vino bianco

**Preparazione**

Pulire tutti i frutti di mare, lasciare spurgare le vongole, i fasolari e i cannolicchi in acqua salata; aprire in pentole separate tutto il conchigliame con olio aglio e vino bianco. Lasciare raffreddare e sgusciare. Conservare l’acqua e filtrarla.

Pulire e cuocere le seppie a vapore per 10 minuti, raffreddare e tagliare a julienne.

Sbollentare gli asparagi di mare precedentemente puliti e sciacquati, raffreddare in acqua ghiacciata.

Sgranare il cous cous con l’acqua calda dei frutti di mare e condirlo con olio.

Sciogliere i filetti di acciuga con poco olio e stemperlarlo nella maionese.

Sul fondo del piatto posizionare una striscia di cous cous, adagiarvi sopra in ordine sparso i frutti di mare tiepidi e conditi con sale e olio, le seppie e gli asparagi di mare. Aggiungere qualche goccia di maionese all’acciuga e guarnire con germogli e olio crudo.

**In abbinemento con… Blanche**

La birra bianca è tra gli stili preferiti dalle donne, per la sua freschezza e la leggera speziatura di coriandolo e curaçao. L’aspetto molto chiaro e leggermente lattiginoso vengono dalla presenza di frumento non maltato e lievito in sospensione. Perfetta per esaltare il sapore dell’insalata di mare mediato dall’intensità della maionese.

1. **involtino primavera italian style**

**Ingredienti**

8 fogli di pasta brick

3 patate

50 gr. Capperi

4 filetti di acciuga

300 gr. Pomodorini Pachino

80 gr olive taggiasche

olio EVO

sale, pepe

olio al peperoncino

basilico fresco

origano fresco

**Preparazione**

Cuocere le patate con la buccia in abbondante acqua, raffreddarle, pelarle e passarle allo schiacciapatate.

Incidere la pelle dei pomodori e sbollentarli per 1 minuto, raffreddarli con acqua e ghiaccio e pelarli.

Tritare i capperi e i filetti di acciuga, sminuzzare le olive e unire il tutto alla patata. Aggiungere i pomodori tagliati in quattro e aggiustare di sapore con sale, pepe, olio al peperoncino e olio EVO. Aggiungere il basilico tagliato a julienne e l’origano fresco.

Formare gli involtini primavera con la farcia ottenuta e infornare a 180° C per circa 15 minuti.

**In abbinamento con… Lager**

È la birra chiara per antonomasia: beverina, a bassa fermentazione e a lunga stagionatura. E la più versatile negli abbinamenti. Anche nel caso di un piatto estivo “di naso”, dove i profumi del pomodoro si incontrano con quelli di origano, olive e alici.

1. **toast farcito di crema di pecorino, magatello di vitello al punto rosa, sedano e piselli**

**Ingredienti**:

500 gr magatello di vitello

8 fette di pane da toast

300 gr besciamella

200 gr. Pecorino grattugiato

4 coste di sedano

80 gr piselli

sale, pepe

olio EVO

aglio

timo

maggiorana

**Preparazione**:

Rosolare il magatello di vitello in padella con poco olio, uno spicchio di aglio e timo e maggiorana. Infornare per 15 minuti a 170°C. Fare raffreddare

Tagliare il sedano molto sottile per il lungo con la mandolina, immergerlo in acqua ghiacciata per qualche ora.

Sbollentare i piselli, raffreddarli subito e pelarli.

Incorporare il pecorino alla besciamella calda.

Tostare il pane in forno.

Scolare il sedano, asciugarlo bene e condirlo con sale pepe e olio, aggiungere anche i piselli. Spalmare la crema di pecorino sul pane tostato, aggiungere il sedano e i piselli, il magatello tagliato sottile con l’affettatrice e chiudere con altra fetta di pane tostato e spalmato di crema al pecorino.

**In abbinemento con… Bock chiara**

Bock, ovvero, l’equivalente birrario di un vino bianco strutturato. Nella sua versione chiara, con i suoi sapori abbastanza asciutti, la struttura e la morbidezza, accompagna il toast senza essere invasiva.

**Ufficio stampa AssoBirra:**

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

**Matteo de Angelis** 06.44160834 – 334.6788708 - m.deangelis@inc-comunicazione.it

**Federica Gramegna** 06.44160886 - 373 5515109 – f.gramegna@inc-comunicazione.it