Natale con Leffe ed Alessandro Borghese: le nuove ricette

leffe-borghese-a0e2e928

Leffe presenta per il periodo più speciale dell'anno, quello natalizio, **nuove esclusive ricette invernali create dallo Chef Alessandro Borghese** e perfette per essere abbinate a un'ottima birra. Un'occasione unica per dare vita a un'atmosfera calda e accogliente, ideale per momenti unici in compagnia delle persone più care.

L'iniziativa si inserisce all'interno della campagna partita all'inizio del 2021 "Raddoppia il gusto", che rende onore ai migliori abbinamenti tra piatti tradizionali o più innovativie le diverse varianti della storica birra. Proprio in occasione del Natale, Alessandro Borghese, al fine di omaggiare le proprie origini italiane e americane, **propone non solo piatti tipici della cultura gastronomica italiana ma anche di quella americana, con un dolce simbolo come il Banana Split.**

BRASATO DI MANZO AL TEROLDEGO CIPOLLA BORETTANA IN AGRODOLCE E CHIPS DI POLENTA TARAGNA
ABBINAMENTO: LEFFE ROUGE

Ingredienti per 4 persone

1 Kg Cappello del prete
200 g Sedano
200 g Cipolla dorata
200 g Carote
10 pz Bacche di ginepro
4 foglie Alloro
2 L Teroldego
12pz Cipolle borettane
50g Burro

1pz Scalogno
200g Farina per polenta taragna
100ml Aceto di mele
30g Zucchero
Sale qb, Pepe qb
500ml Olio di semi
100ml Olio oliva

Preparazione

• Adagia il manzo in un contenitore capiente.
• Monda la metà delle verdure, tagliale in maniera grossolana e aggiungi il manzo.
• Unisci cinque bacche di ginepro schiacciate, due foglie di alloro, il vino rosso e lascia marinare per 24 ore.
• Cuoci la farina taragna in 1 L di acqua salata e una volta cotta frullala per renderla liscia. Stendila su una teglia con la carta forno e lasciala seccare in forno a 75°C per circa due ore.
• Metti in ammollo le cipolline in acqua fredda per circa 30 minuti e scolale.
• Sciogli il burro in una casseruola con lo scalogno tagliato a metà e lo zucchero, aggiungi le cipolline e rosolale a fuoco vivace. Quando dorate aggiungi aceto di mele, sale e pepe, cuocia fuoco moderato per 25 minuti.
• Scola il manzo dalla marinata, elimina le verdure e conserva il vino.
• Monda le verdure, tagliale in modo grossolano e soffriggile in una casseruola capiente con due foglie di alloro e cinque bacche di ginepro. Nella stessa pentola rosola a fuoco vivo il manzo, aggiustando di sale e pepe.
• Copri con il vino e se necessario aggiungi acqua.
• Chiudi la pentola con un coperchio e lasciala cuocere per circa 3 ore a fuoco lento.
• Fai raffreddare il brasato, filtra con un colino la salsa e riducila.
• Servire

COSCETTE DI GALLETTO FARCITE CON PORCINI SECCHI E MORTADELLA, PATATA FONDENTE, CREMA DI SPINACI E IL SUO FONDO AL PASSITO
ABBINAMENTO: LEFFE BLONDE

Ingredienti per 4 persone

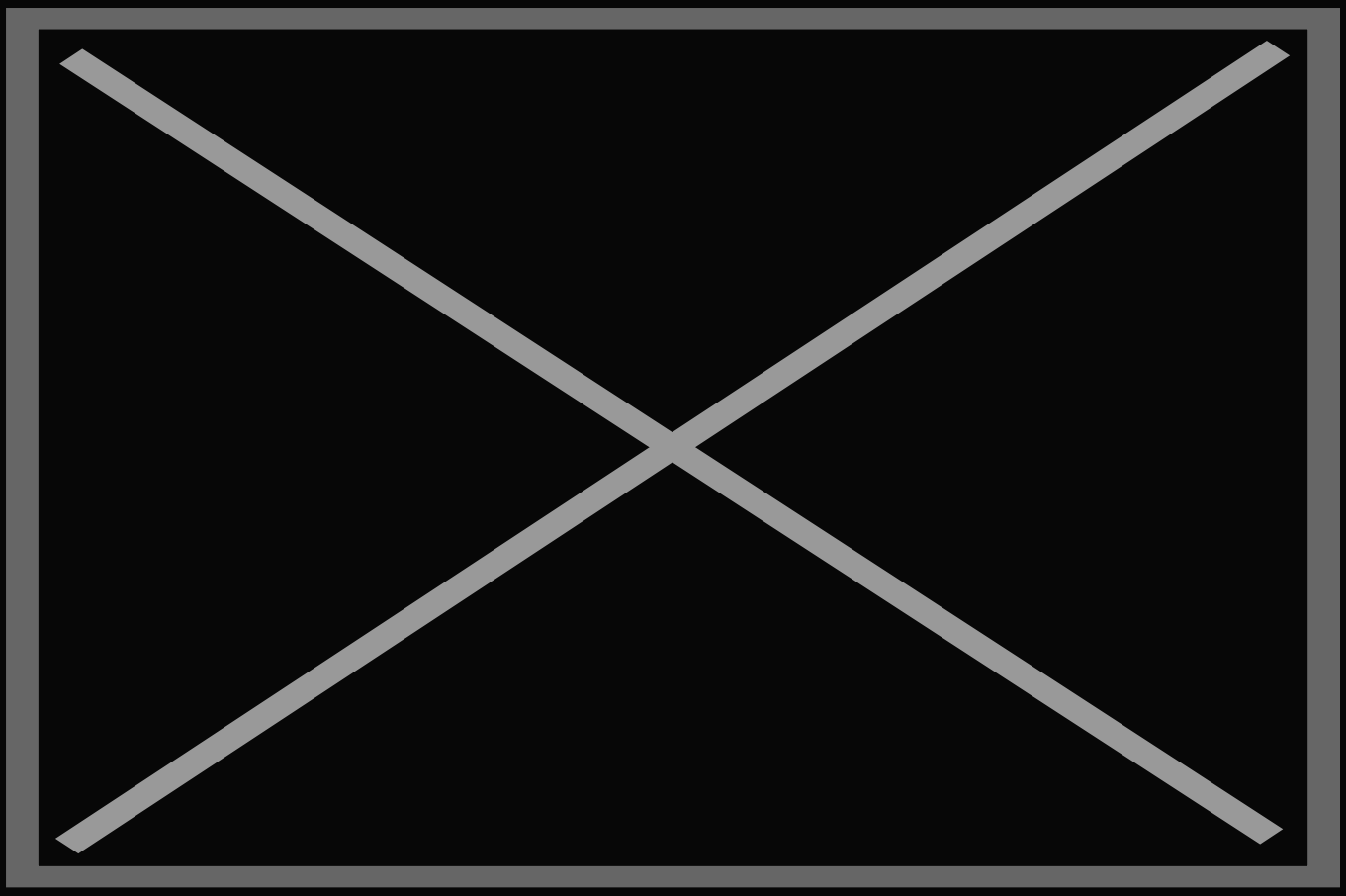
2 pz Galletto
50 g Porcini secchi

100 g Mortadella
Retina di maiale q.b.
50 g Sedano
50 g Carote
50 g Cipolla
50 ml Brandy
4 pz Pepe lungo
4 pz Patate
1 spicchio Aglio
150 g Burro
400 g Spinaci
Noce moscata q.b.
30 ml Passito
Sale q.b.

Preparazione

• Passa alla fiamma il galletto per eliminare eventuali piume residue. Separa le cosce dal resto del corpo all'altezza dell'anca e privale dell'osso della coscia mantenendo quello del fuso. Ricava i petti e conserva tutte le ossa.
• Metti in ammollo i porcini in acqua calda per circa 10 minuti e falli bollire per 5 minuti. Strizzali e frullali con la mortadella, rivestila parte interna della coscia con l'impasto ottenuto, chiudi e sigilla, utilizzando la retina di maiale. Cuocile in uno stampino in alluminio in forno a vapore per circa 15 minuti.
• Utilizza le ossa e la cassa toracica del galletto per realizzare un fondo di cottura.
• Rosola sedano, carote e cipolle in un pentolino, aggiungici le ossa e rosola a fuoco alto. Bagna e sfuma con il brandy.
• Aggiungi il pepe lungo schiacciato, copri con acqua e lascia bollire fino a ridurre di due terzi il livello.
• Filtra e aggiungi il passito e fai bollire fino ad ottenere un fondo denso e fluido.
• Pela le patate e falle bollire in acqua salata per 3-4 minuti e scola.
• Rosola le patate con il burro in padella e completa la cottura in forno.
• Sciogliere il burro in casseruola, aggiungere gli spinaci freschi e cuocere per 1 minuto
• Aggiusta di sale ed insaporire con la noce moscata.
• Raffredda in frigo e poi frulla, aggiungendo poca acqua per volta fino ad ottenere una salsa liscia e fluida.

• Impiatta, rifinisci con il fondo realizzato con ossa e cassa toracica realizzato precedentemente
• Servire



RISOTTO MANTECATO AL CASTEMAGNO, ANIMELLE DI AGNELLO FRITTE, CAVOLFIORE STUFATO AL VINO BIANCO E MARMELLATA DI ARANCE
ABBINAMENTO: LEFFE AMBRÉE

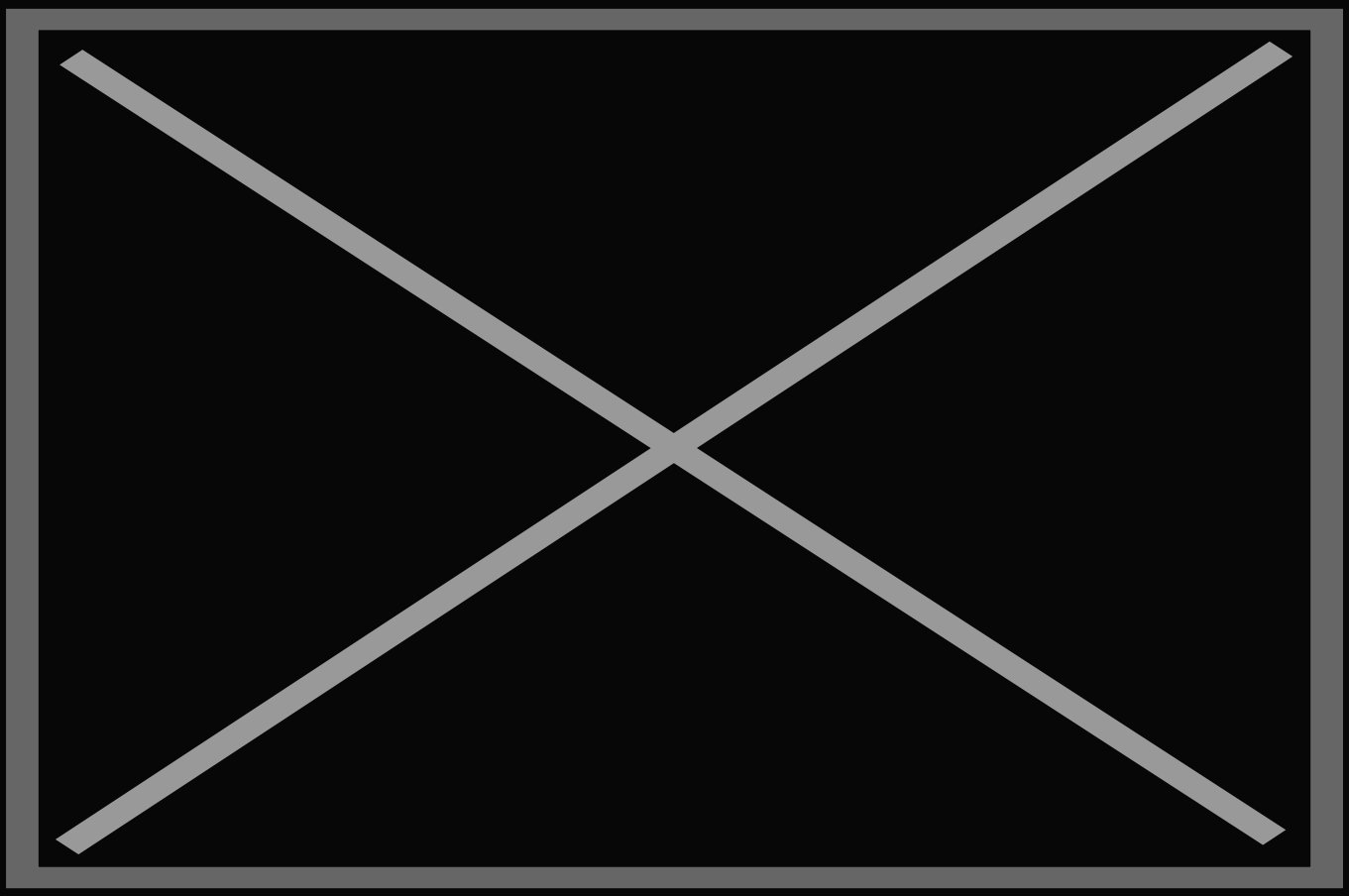
Ingredienti per 4 persone

240 g Riso carnaroli
60 g Burro
60 g Castelmagno
200 g Sedano
200 g Carote
200 g Cipolla
1pz Pomodoro ramato
1 cucchiaino Aceto di vino bianco
100 g Animelle di agnello

200 g Semola di grano duro
Olio di girasole q.b.
1 pz Cavolfiore
500 ml Vino bianco
2 spicchi Aglio
Peperoncino, salvia, rosmarino, scalogno q.b.
100 ml Olio evo
2 rametti Prezzemolo
200 g Polpa di arancia
100 g Zucchero
100 ml Acqua

Preparazione

• Prepara il brodo: tosta la cipolla tagliata a metà, aggiungi sedano, carote e pomodoro e acqua e lascia bollire per almeno 2 ore. Filtra e tieni ben caldo.
• Metti a bagno le animelle in acqua fredda e aceto per circa 2 ore, falli bollire in acqua per circa 40 secondi, scolale e farle raffreddare in frigorifero.
• Priva le animelle delle membrane, infarina e friggi in olio di girasole.
• Monda il cavolfiore e separa le cime dal fusto.
• In una casseruola, con un filo d'olio, scotta l'aglio, peperoncino e prezzemolo. Aggiungi le cime di cavolfiore e fai rosolare a fuoco vivace. Bagna con il vino e completa la cottura, continuaa mescolare delicatamente.
• Ottieni la polpa dalle arance - privandole dai semi - e cuocila in pentola con zucchero, acqua e un mazzetto di odori e scalogno fino ad ottenere una salsa, frulla e setaccia.
• Tosta il riso in una casseruola e comincia la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.
• Aggiusta di sale e manteca con burro freddo e Castelmagno grattugiato.
• Impiatta il riso, rifinisci con le animelle, cavolfiore e decorare con un giro di salsa alle arance.



SFILACCI DI STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA E MIELE, SEDANO RAPA ALLA BRACE, CROSTONE DI PANE CASERECCIO AL BURRO E TIMO
ABBINAMENTO: LEFFE RITUEL 9°

Ingredienti per 4 persone

2 pz Stinco di maiale
400 ml Birra LEFFE BLONDE
100 g Miele millefiori
400 ml Acqua
3 pz Anice stellato
10 pz Chiodi di garofano
4 pz Scalogno
50 g Senape forte
1 pz Sedano rapa
500 g Sale grosso
100 g Farina 00
100 g Albume

1 pz Pane casereccio
50 g Burro
2 rametti Timo
Foglia di senape q.b.
Sale, Pepe q.b.
50 ml Olio di oliva

Preparazione

• Scalda in una padella i chiodi di garofano e l’anice stellato.
• Aggiusta di sale e pepe gli stinchi e massaggiali con la senape e il miele.
• Rosola in una casseruola lo scalogno tagliato in maniera grossolana, aggiungi gli stinchi e continua a rosolare a fuoco lento.
• Aggiungi la birra e fai evaporare l’alcool.
• Versa l’acqua, porta a bollore e continua la cottura a fuoco basso e con il coperchio per circa 3 ore.
• Lascia raffreddare, sfilaccia gli stinchi, filtra i succhi di cottura e falli restringere.
• Prepara la pasta di sale miscelando il sale grosso con farina e albume;
• Avvolgi con la pasta di sale completamente il sedano rapa e cuoci in forno a 180°C per 50 minuti.
• Rompi la pasta di sale e taglia a fette il sedano rapa, glassacon il fondo di cottura degli stinchi e completa la cottura alla brace.
• Taglia il pane casereccio in fette lunghe circa 15 cm e spesse 4 cm e rosolale in padella con burro e timo sfogliato.
• Nella stessa padella scalda gli sfilacci di stinco.
• Impiatta la fetta di sedano, gli sfilacci di stinco, il pane casareccio e irrora con il fondo della rosolatura.

BANANA SPLIT
ABBINAMENTO: LEFFE TRIPLE

Ingredienti per 4 persone

Frolla di nocciola

395 g Burro
355 g Zucchero a velo
120 g Farina di nocciola
8 g Sale

200 g Uova
920 g Farina 00

Cremoso di arachidi

105 g Panna
105 g Latte fresco
45 g Tuorlo
20 g Zucchero
200 g cioccolato 45%
2 g gelatina 200 bloom
10 g acqua
1 bacca vaniglia
100 g Pasta di arachidi

Banana schiacciata

1 banana
10 g di zucchero
Succo di limone

Preparazione

• Impasta burro, farina di nocciola, zucchero e un terzo della farina 00 in una planetaria per preparare la frolla di nocciola.
• Quando l'impasto è omogeneo aggiungi il resto degli ingredienti.
• Fodera uno stampo imburrato e cuoci per 15 min in forno statico a 165°C.
• Prepara il cremoso di arachidi, realizzando una crema inglese con latte, panna, tuorlo, zucchero e bacca di vaniglia. Quando raggiunge gli 85°C versala sul cioccolato, aggiungi la gelatina e falla sciogliere con la pasta di arachidi.
• Taglia una banana a dadini con acido citrico e frulla, stendine una metà su una teglia con la carta forno e lascia essiccare a 50°C.
• Riempi la frolla con il cremoso alle arachidi, passa al forno microonde e lascialo raffreddare in frigo.
• Impiatta la frolla con il cremoso di arachidi, una quenelle di banana frullata e decora con la cialda di banana essiccata e una spolverata di zucchero a velo.
• La banana schiacciata a piacere fatta con una quenelle a cucchiaio … chiudi il tutto con la cialda di banana e spolvera con zucchero a velo.