Pilsner Urquell chiede agli chef spunti per piatti innovativi

pilsnerurquell-63232616

In questi giorni di festa, oltre che a frequentare il ristorante di fiducia o a scoprire nuove cucine, molti si mettono ai fornelli per condividere con la famiglia o gli amici le ricette più accattivanti. Che la birra fosse l'elemento usato in molte ricette per dare quel tocco particolare, quella nota di gusto speciale o carattere al piatto non è ormai un segreto. Pilsner Urquell, la prima chiara al mondo, sempre felice di abbinarsi dell'enogastronomia di qualità, lavora da tempo sulle ricette gourmet con la birra, anche grazie alla partnership con i Jeunes Restaurateurs d'Europe che la utilizzano provando nuove tecniche e nuovi accostamenti per creare ricette davvero interessanti.

Ad alcuni di loro Pilsner Urquell ha chiesto il permesso di "sbirciare" nei ricettari, spesso gelosamente custoditi, per lasciare che tutti possano provare a replicare quel determinato piatto. A svelare le carte in quel di Milano c'è **Tommaso Arrigoni**, del ristorante Innocenti Evasioni, che ha proposto un Riso Carnaroli mantecato con cavolfiori, provola affumicata e riduzione di birra. Arrigoni, nella ricetta, spiega di versare la birra in una pentola dai bordi alti, di lasciarla ridurre di circa ¾ fino ad ottenere un liquido concentrato e utilizzare questa riduzione sul risotto in fase di impiattamento.

Spostandoci verso Est è **Renato Rizzardi** de La Locanda di Piero a Montecchio Precalcino, nel vicentino, a raccontarci i segreti nella preparazione del Capocollo di maiale al cubo gratinato alla senape con salsa alla birra e radicchio di Treviso. Una ricetta dalle lunghe cotture che prevede l'utilizzo della birra per sfumare le ossa di maiale appena messe sul fuoco a rosolare con le verdure.

Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO) sceglie invece Pilsner Urquell per sbollentare per qualche minuto le sue Animelle alla birra, noce moscata e cardi, una ricetta che sapientemente richiede lunghi tempi di riposo delle principali materie prime.

Dalla Campania, e precisamente da Telese Terme, in provincia di Benevento, lo chef **Giuseppe Iannotti** del Krèsios suggerisce di cimentarsi in una Pasta, Patate, Provola: la Pilsner Urquell in

questo caso va aggiunta fin dall’inizio alle patate appena messe in pentola con la passata di pomodoro e con un soffritto di lardo, concentrato di pomodoro, cipolla, sedano e peperoncino.

Quattro ricette, quattro idee, quattro spunti per imparare dai grandi chef a elaborare piatti che lasciano il segno. E se, invece, preferite la mano del cuoco potete abbinare Pilsner Urquell ad ognuna di queste portate, godendovi la cena in una di rinomate tavole della grande famiglia dei JRE!

Arrigoni RICETTA DI TOMMASO ARRIGONI

Risotto Carnaroli mantecato con cavolfiori, provola affumicata e riduzione alla birra

Ingredienti per 4 persone:
g 280 Riso Carnaroli
g 150 Cavolfiori
g 150 Provola affumicata
g 100 Burro
g 150 Grana Padano 24 mesi
l 1 Brodo vegetale
cl 66 Birra
cl 1 Vino bianco
1 Scalogno tritato
QB Sale, pepe

Procedimento:
Mondare e lavare il cavolfiore.
Tagliare il cavolfiore in modo tale da separare il fusto (parte interna, centrale e dura)
dal fiore (parte esterna più apprezzata)
Tagliare il fusto in piccoli pezzi.

In una pentola dai bordi alti lasciare rosolare metà dello scalogno con poco burro, aggiungere i pezzi di fusto, rosolare leggermente, bagnare con il brodo vegetale e portare a cottura.
Quando il tutto sarà ben cotto, con l’aiuto di un frullatore ad immersione, mixare fino ad ottenere una purea cremosa e non troppo morbida.

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata, bollire quindi i fiori di cavolfiore; una volta cotti, raffreddare in acqua e ghiaccio.
Tagliare i fiori di cavolfiore bolliti a lamelle.

In una pentola dai bordi alti versare la birra rossa e lasciare ridurre di circa ¾ fino ad ottenere un liquido molto concentrato e scuro.
Pelare la provola affumicata e tagliarla in piccoli dadini.

In un tegame aggiungere il restante scalogno con poco burro e rosolare;
aggiungere il riso Carnaroli e tostare;
bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare;
continuare la cottura del riso con il brodo vegetale;
a metà cottura aggiungere la purea di cavolfiore.
Una volta cotto, aggiungere il cavolfiore tagliato a lamelle e cominciare a mantecare nel metodo classico, aggiungendo burro e grana padano.

Aggiungere la provola a dadini solo poco prima di servire il risotto.
Aggiustare di gusto aggiungendo sale o pepe.

Versare il risotto in un piatto di portata e decorare con la riduzione di birra.

Consigli:
Se la purea di cavolfiore sarà troppo morbida bisognerà fare attenzione a non aggiungere troppo brodo durante la cottura del riso poiché il liquido contenuto nella purea aiuterà la cottura stessa.

La provola affumicata è un formaggio che “fila” attenzione quindi a non incorporare al riso troppa provola che rovinerebbe il risultato.

Nel caso in cui si desiderasse un gusto più intenso di provola, basterà aggiungerla sopra il riso una volta servito.

RizzardiRICETTA DI RENATO RIZZARDI

Il capocollo di maiale al cubo gratinato alla senape, con salsa alla birra nera e radicchio di Treviso

Per il capocollo:
Disossare la coppa dall’osso, parare, rosolare in padella con olio; salare, pepare e spalmare di senape integrale di digione. Mettere sottovuoto e cucinare per 9 ore a 85°C.
Per la salsa:
300 g carote
150 g sedano
500 g cipolla

500 g pomodoro
5 kg ossa di maiale
3 l birra
3 l glace di vitello
3 l acqua

Rosolare le verdure, aggiungere le ossa e tostarle. Sfumare con la birra e lasciar ridurre a metà. Coprire d'acqua e aggiungere la glace di vitello. Bollire per un paio d'ore e filtrare.
Per il radicchio:
Tagliare il radicchio in 4 spicchi. Lavare, condire con olio, 10 g aceto di vino bianco, 1 g sale ogni 100 g di radicchio e pepe. Cuocere sottovuoto a vapore per 30 minuti a 80°C.

Per una porzione:
2 cubi da 60 g l'uno passare il maiale nell'olio e poi nel pane a briciole (per il pane: 500 g pane bianco secco 150 g senape integrale piccante di digione 250-300 g olio frullare grossolanamente tutto assieme).
Rigenerare 10 minuti in forno a 200°C.
25 g salsa
3-4 spicchi di radicchio grigliati
Su un piatto tirare una riga di salsa e su di essa posizionare i cubi di maiale. Accanto posizionare il radicchio attorcigliato su sé stesso.

Mazzucchelli**RICETTA DI AURORA MAZZUCCHELLI**

Animelle alla birra, noce moscata e cardi

Ingredienti per 4 persone:
500gr di animelle di vitello fresche
10gr di aceto bianco
Burro 100gr
Sale
Pepe
Prezzemolo 1 mazzetto
Cardi a piacimento (solitamente 1 cardo)
1 birra da 33cl Birra Pilsner Urquell
Noce moscata

Aglio
Olio EVO
1 foglia di alloro

Preparazione:
Mettere a spurgare in acqua, ghiaccio e aceto 500gr di animelle di vitello fresche, questo per 4 giorni circa.
Scolarle, levare pellicine e superfluo, sbollentare all'interno della birra per qualche minuto da quando prende il bollore.
Scolarle, raffreddare con acqua e ghiaccio, riporle in un sacchettino sotto vuoto con burro, pepe e una foglia d'alloro.
Cucinare in acqua termostatica a 80gradi per trenta minuti.

Mettere a bagno la noce moscata tritata per una notte con acqua, poi passare all'estrattore usando anche il liquido dell'infusione notturna.

Dopo aver mondato e lavato i cardi fare delle listarelle, rosolarli con aglio, prezzemolo, olio e sale.
Coprirli con acqua e continuare la cottura per trentacinque minuti.
Riscaldare i cardi con il loro sugo di cottura
Ripassare le animelle in padella con altro burro, sfumare con altra birra e finire la rosolatura con gocce di estratto di noce moscata.

Aggiustare di sale e pepe, servire insieme alla zuppa di cardi.

Iannotti RICETTA DI GIUSEPPE IANNOTTI

Pasta, Patate, Provola

Ingredienti:
Pasta e patate
200 g di Pasta mista
40 g Olio extra vergine d’oliva
80 g Lardo di Colonnata
60 g Concentrato di Pomodoro
150 g Passata di Pomodoro
2 g Peperoncino

25 g Parmigiano Reggiano
10 g sedano
150 ml Pilsner Urquell,
1 patata grattugiata

Sifonata di Provola Affumicata
250 g Provola
5 g agar-agar
500 ml di Panna
Fiori di sale di Moziaqb
7 g colla di pesce

Attrezzatura: 1 Sifone e 1 Carica Cream

Tagliolino di Patata allo Zafferano
2 patate grandi
Zafferano qb
Sale qb
Acqua
Birra

Attrezzatura: Spiromat (tagliaverdure a tagliolino)

Fasi e processi
Pasta e patate:
Soffriggete in una pentola prima il lardo con il concentrato di pomodoro, cipolla, sedano, peperoncino stando attenti a non bruciare gli ingredienti aggiungere olio extravergine d'oliva poi le patate dopo un paio di minuti aggiungete anche la passata di pomodoro fate ridurre e versate la Pilsner Urquell; quando le patate saranno a metà cottura aggiungete l'acqua di cottura e portate a ebollizione e buttate la nostra pasta, a metà cottura separare il liquido dalla pasta, mantecate la nostra pasta con Parmigiano e mettiamola in formo per 20 minuti a 180 gradi per farla "aggrascare" così da ottenere la nostra polvere di pasta e patate, conservate il liquido per condire i tagliolini di patata.

Sifonata di Provola Affumicata:
Tagliamo la nostra provola a pezzettoni e mettiamo tutto in un sacchetto sottovuoto con la panna riponiamo in frigo per almeno 8 ore riprendiamo in nostro sacchetto con panna e provola e immergiamolo in un Roonera 55° immergere il sacchetto per 20 minuti. Raffreddare frullare al Bimby,

mettiamo il nostro composto nel sifone e carichiamo con una carica e lasciamolo riposare nel frigo.

Tagliolino di patate allo Zafferano:
Prendiamo due patate laviamole, priviamole della buccia e otteniamo dei tagliolini di patate con il nostro Spiromat, mettiamo i tagliolini per una notte in acqua e zafferano e cuociamoli in acqua e Pilsner Urquell per 3minuti.

Impiattamento:
Dopo aver cotto i nostri tagliolini di patate saltiamoli con una noce di burro formiamo un nido e riponiamolo al centro del nostro piatto,condiamo il nostro gomitolo con la salsa di pasta e patate,che abbiamo separato prima , aggiungiamo la nostra sifonata di Provola ed infine la nostra polvere di pasta e patata (aggrascata).