



TIMMERMANS®
ANNO **Tradition** 1702

Lambicus Blanche

Il suo sapore leggermente asprigno è lenito dall'aggiunta di scorza di limone provvidenziale per l'effetto dissetante.



»IT

Per 4 persone

Anguilla alle erbealla TIMMERMANS LAMBICUS BLANCHE

Ingredienti

- 1 kg di anguille
- 3 dl di fumetto di pesce
- 1,5 dl di **Timmermans Lambicus Blanche**
- 3 mazzetto di cerfoglio, prezzemolo, crescione
- 3 x 2 rametti di basilico, aneto, maggiorana
- 1/2 kg di spinaci
- 2 dl di panna
- 3 tuorli
- 40 g burro
- 1 limone
- sale e pepe

1. Rosolare i pezzi di anguilla in una noce di burro finché non saranno ben dorati, insaporire con pepe e sale e sfumare con **Timmermans Lambicus Blanche**.
2. Lasciare bollire qualche attimo, allungare con il fumetto di pesce e continuare la cottura finché l'anguilla risulterà tenera (10 minuti ca).
3. Sbollentare gli spinaci e i gusti in acqua salata per 3 minuti, scolarli e frullarli utilizzando un mixer.
4. Quando l'anguilla sarà cotta aggiungere il purè verde ed il succo di limone.
5. Sbattere i tuorli con la panna e legare la salsa dell'anguilla.
6. Aggiustare di sale e di pepe e servire subito.

Ordinare
il libro! 