



GORDON[®]
FINEST BEERS[®]

Dal sapore vellutato con un delicato retrogusto amarognolo e dall'abboccato pieno con una forte sensazione di malto, questa birra diffonde nel palato tutta la sua esplosiva raffinatezza. Per esaltare tutto il suo carattere e il suo gusto unico, va bevuta fredda fra 6° e 7°C.



»IT

Per 4 persone

**Capesante arrosto, granella di lardo bianco, indivia caramellata,
emulsione alla GORDON FINEST PLATINUM**

Ingredienti

- 12 capesante
 - 150 g di pancetta
 - Olio di nocciola
 - 2 cucchiaini di burro
 - 100 g di zucchero di canna
 - 10 cespi di indivia coltivata in piena terra
 - 25 cl di **Gordon Finest Platinum**
 - Sale e pepe
 - 1 limone verde
 - 1 pompelmo
 - Crostini di pane
 - Shiso (o prezzemolo)
1. Tagliare grossolanamente l'indivia, quindi farla rosolare con 1 cucchiaino di burro, 2 pezzi di buccia di pompelmo, il sale, il pepe e lo zucchero di canna fino a quando non comincerà a prendere colore.
 2. Rosolare le capesante nell'olio di nocciola.
 3. Passare la pancetta in forno a 130°C per 20 minuti, quindi sminuzzarla con il mixer.
 4. Far ridurre la Gordon Finest Platinum, aggiungere il succo di mezzo limone verde, una noce di burro ed emulsionare.
 5. Disporre sul piatto con i crostini di pane e lo shiso (o il prezzemolo).

Ordinare
il libro! 