



**GORDON®**  
FINEST BEERS®

Un gusto diretto e preciso, con toni speziati, ma comunque secco. Un finale dolceamaro, con una nota pepata intrisa di alcol.



IT

Per 4 persone

**Conserva di sgombrò all'olio di arachidi, gelatina di GORDON FINEST RED alle spezie dolci e una nota fresca al pompelmo e allo zenzero**

### Ingredienti

- 4 sgombri
- 1 pallina di sorbetto al pompelmo (o all'arancia)
- 1 cucchiaio di quattro spezie
- olio di semi di arachidi
- 20 cl **Gordon Finest Red**
- 2 g di agar-agar
- Sale
- Pepe
- 1 pizzico di cumino
- 1 scalogno
- 1 cipolla,
- 2 rapanelli
- Olive nere
- Germogli

1. Tritare grossolanamente gli sgombri.
2. Aggiungere quindi lo scalogno, le cipolle tritate e un filo d'olio di semi d'arachidi.
3. Per la gelatina: Scaldare la **Gordon Finest Red**, aggiungere le quattro spezie, l'agar-agar, il sale, il pepe e mettere in un contenitore a raffreddare.
4. Mettere il pesce nei vasetti di vetro da conserva, aggiungere i rapanelli tagliati a fette, le olive nere e i germogli.
5. Per finire, aggiungere la gelatina a cubetti, una pallina di sorbetto al pompelmo e una calda al cumino.

Ordinare  
il libro! 