



GORDON®

FINEST BEERS®

Un aroma annunciatore di un grande sapore. L'amaro dei luppoli aromatizzati si combina con il dolce caratteristico dei malti torrefatti che concorrono alla sua complessa e cangiante ricchezza di gusto e la rendono irresistibilmente soave al palato. Lascia in bocca un senso di robustezza e al tempo stesso di dolcezza.



»IT

Per 4 persone

Filetti di aringa marinati, vinaigrette alla GORDON FINEST SCOTCH

Ingredienti

- 4 filetti di aringa finemente affettati
- 50 cl di succo di lime + buccia di lime (per la marinata)
- 20 cl di olio di colza
- 1 cipolla rossa
- Cipollotti
- 2 cucchiaini di miele di acacia
- Sale e pepe
- 25 cl di **Gordon Finest Scotch** ridotta
- ¼ di sedano rapa
- 200 g di purè di patate dolci
- Buccia di un lime scottato in acqua
- Bollente (per decorare)
- Succo di limone
- Pepe bianco e rosa macinato al momento
- Sale grosso

Mettere i filetti di aringa a marinare in un contenitore con il succo e la buccia di lime grattugiata finemente, 10 cl di olio di colza, la cipolla rossa affettata fine, 1 cucchiaino di miele, il sale e il pepe. Lasciar riposare per almeno due ore. Per la vinaigrette, far ridurre la **Gordon Finest Scotch** con un cucchiaino di miele, sale e pepe, fino a 10 cl. Lasciar raffreddare, quindi aggiungere 10 cl di olio di colza. Assaggiare ed aggiungere eventualmente del succo di limone. Tagliare a cubetti (brunoise) 1/4 di sedano rapa. Cuocere in acqua bollente salata con un cucchiaino di succo di limone. Passare sotto l'acqua fredda e scolare. Unire la brunoise di sedano rapa al pesce marinato e mescolare. Condire con sale, pepe e succo di limone. Disporre il purè di patate dolci nel mezzo del piatto a formare una goccia. Versarvi i cipollotti affettati. Posare sul purè di patate dolci qualche rondella di cipolla marinata e la brunoise di sedano rapa. Disporvi infine le fette di aringa marinata con un po' di buccia di lime. Inaffiare con la vinaigrette alla **Gordon Finest Scotch**, il pepe bianco e rosa macinato al momento e qualche chicco di sale grosso.

Ordinare
il libro! 