



FOOD & DRINK PUNTATA 2

Sebastian Fitarau & Diego Ferrari

POLLO RUSTICO ARROSTO CON PATATE DI MONTAGNA

Ricetta per 4 persone

1 Pollo intero Bio

Patate 2kg

Olio EVO

Sale

Timo

Rosmarino

1 bicchiere Vino Bianco



POLLO

In una teglia mettere il pollo tagliato a pezzi. Versare il vino bianco. Olio extra vergine a piacere. Timo e sale

PATATE

Pelare le patate e tagliarle a cubetti uniformi. Condire con Olio extra vergine, sale e rosmarino e mescolarle per amalgamare i sapori

FORNO

Scalda a 200 gradi ventilato dopo di che posiziona il pollo e le patate al suo interno e cuoci per 45 minuti o fino far diventare le patate croccanti e il pollo sia dorato fuori e succoso al suo interno.

APERITIVO ZERO

Ricetta per persona

25ml Aperitivo Select

15ml succo al Limone

70ml Birra Analcolica

Bicchiere: tumbler alto

Decorazione: Foam di Birra



Composizione del drink

In un bicchiere, versa la dose di Select e quella del Limone all'interno del bicchiere. Aggiungi abbondante ghiaccio e colma il bicchiere (rabbocca) con la Birra Analcolica lasciando un dito dal bordo.

Miscela delicatamente.

In un bicchiere largo e basso separatamente versa 3cl di Birra analcolica e con un montavate elettrico immergilo e miscela, piegando leggermente il bicchiere, con movimenti dal basso all'alto per creare una schiuma densa.

Versate la schiuma sopra il drink fino a colmarlo e servirlo.