



Salsiccia di San Gallo alla griglia con salsa alla birra e mais

Ingredienti per 4 persone - Ricetta di Bernadette Lisibach - Ristorante Neue Blumenau-

- 10 g di olio di colza di San Gallo
- 4 salsicce di San Gallo
- 20 g di burro
- 50 g di cipolle tritate
- 80 g di birra
- 200 g di brodo di vitello bruno
- **Preparazione**
 - Scaldare l'olio di arachidi in una padella.
 - Incidere le salsicce e friggerle fino a renderle croccanti.
 - Sciogliere il burro in una casseruola e aggiungere le cipolle.
 - Sfumare con la birra.
 - Aggiungere il brodo di vitello bruno e, se desiderato, chiodi di garofano e una foglia di alloro.
 - Lasciare sobbollire a fuoco basso.
 - Filtrare la salsa.
 - Se necessario, addensare leggermente con un po' di fecola di patate.

Crema di mais

- 2 pannocchie di mais cotte
- 10 g di burro
- 30 g di cipolle tritate
- 50 g di brodo vegetale
- 40 g di panna inter
- Sale
- **Preparazione**
 - Scaldare 10 g di burro in una casseruola e rosolare le cipolle fino a renderle traslucide.
 - Aggiungere i chicchi di mais.
 - Versare il brodo vegetale, lasciar sobbollire leggermente e regolare di sale.
 - Dopo circa 30 minuti, frullare il mais con il brodo e passarlo al setaccio.
 - Raffinare con la panna intera.



Pane croccante alla birra e mais

- 50 g di burro
- 80 g di pane alla birra spezzettato
- 1 pannocchia di mais cotta

Preparazione

- Scaldare il burro in una padella.
- Aggiungere il pane alla birra e il mais e far dorare.

Impiattamento

- Disporre la crema di mais sui piatti a piacere.
- Aggiungere il pane croccante e il mais.
- Posizionare la salsiccia calda sul piatto.
- Versare la salsa.
- Guarnire con barba di mais grigliata, mousse di mais, chips di pane alla birra e cerfoglio.

