SALSA DI PARMIGIANO REGGIANO E

BIRRA GREEN'S GREAT DISCOVERY AMBER ALE CON PORRI APPASSITI

COSA OCCORRE PER 4 PERSONE

250 grammi di porri sottili mondati, 760 millilitri di **BIRRA GREEN'S GREAT DISCOVERY AMBER ALE**, divisi in due dosi rispettivamente da 680 e 80 millilitri, 160 grammi di Parmigiano Reggiano 12 mesi grattugiato al momento, 35 grammi di amido di mais, sale se necessario q.b., pepe bianco macinato al momento q.b.

ED ECCO COME SI FA...

Riscaldo il forno a 220° in modalità statica.

Taglio i porri in segmenti di circa 7 centimetri di lunghezza e li sistemo su un grande foglio di alluminio ad cucina. Chiudo il foglio a formare un cartoccio ben sigillato, lo appoggio in una teglia e cuocio in forno per 20 minuti o fino a quando i porri sono morbidi e leggermente abbrustoliti sul lato a contatto con l'alluminio.

Estraggo dal forno e tengo da parte.

Riscaldo i 680 millilitri di **birra** a fiamma dolce portandola alla temperatura di 55 gradi, misurati con un apposito termometro.

All'interno di una ciotola, verso la birra calda sul Parmigiano Reggiano poca alla volta, mescolando continuamente con una frusta.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione e lascio raffreddare.

Stempero l'amido di mais con i rimanenti 80 millilitri di **birra**, quindi unisco il preparato alla miscela di birra e formaggio.

Porto il tutto sul fuoco e, a fiamma dolce, cuocio rimestando con una frusta fino a quando la preparazione di addensa.

Regolo di sale se necessario e condisco con una macinata di pepe.

Verso immediatamente in quattro fornellini di terracotta dotati dell'apposita candela riscaldante e servo con i porri appassiti.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e del sito SLELLYBOOKS.com.