



Geometria di burger plant based con carciofi e salsa mela.

Ricetta di Immaginazione Lavoro - Milano

Ingredienti per 4 pax

120g BEAMY® preparato burger e polpette gusto manzo

4 carciofi

1 Mela Granny-Smith

4/5 rametti prezzemolo fresco

3/4 rametti menta fresca

QB vino Bianco (Sauvignon Blanc del Friuli)

100 g olio evo delicato

250 g acqua naturale fredda

1/2 litro brodo vegetale

1 spicchio aglio italiano

QB pepe di cajenna, zenzero in polvere, sale e pepe nero

Preparazione

Prep. Plant-based: mescolare molto bene 120g di BEAMY® burger e polpette gusto manzo con 250g di acqua ben fredda, 3 cucchiaini di olio evo, 1 pizzicone di pepe di Cajenna, un pizzicone di zenzero, riposo in frigorifero per 20'. Preparare delle polpette di forma geometrica a piacere (cilindri, cubi ecc.), tenere in frigorifero.

Carciofi: pulire bene, tenere i cuori con 3cm di gambo, tagliare a spicchi, eliminare fieno e spine interne, sciacquare, tamponare.

Prezzemolo fresco: lavare, tamponare, tenere solo le foglie

Menta Fresca: lavare, tamponare, tenere solo le foglie

Mela Granny-Smith: lavare, tagliare, eliminare torsolo e semi

Salsa: trasferire in un frullatore mela, menta, prezzemolo, 1 cucchiaino di olio evo, un pizzico di sale, frullare ed ottenere una salsa liscia ed omogenea

Pre-riscaldare il forno a 180° C, scaldare il brodo vegetale e mantenerlo tiepido, sistemare la "geometria" di polpette in una teglia con carta-forno, trasferire in forno, cuocere per 20' a 180°C.

In una padella scaldare 2 cucchiaini di olio, rosolare l'aglio, eliminare l'aglio, unire i carciofi e saltarli a fuoco vivace per qualche minuto, sfumare con vino bianco, continuare la cottura a fuoco medio, quando necessario irrorare i carciofi con il brodo vegetale; a fine cottura mantenere in caldo.

Estrarre la "geometria" dal forno, disporre in un piatto, in modo sparso, burger, carciofi, completare con salsa alla mela e pepe nero a mulinello, servire subito.

