



➔ **Crema di patate alla birra
con seppie scottate, fiori ed erbe,
riduzione di birra rossa e aceto balsamico**

Ingredienti per 4 persone

4 seppie freschissime pulite e tagliate

Crema di patate

**4 patate, 200 cl di latte, 1 birra rossa Moretti, sale e pepe,
100 cl di panna, 20 g di burro.**

Tagliare le patate e far cuocere con il latte, ridurre la birra alla metà, frullare tutto e aggiustare di sale.

Riduzione all'aceto balsamico e birra

**100 g di birra rossa Moretti, 50 g di aceto balsamico
di modena, 75 g di zucchero**

Preparazione

Tenere in caldo la crema di patate, in una padella antiaderente scottare due minuti per lato le seppie, mettere sulla crema di patate la salsa ridotta di aceto balsamico e birra, fiori ed erbe, un filo d'olio e fior di sale.

