



➔ **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.

