

MOSER BRIE BIO



MOSER BIO BRIE / CHUTNEY DI CIPOLLE BIOLOGICHE / CAKE ALLA FRUTTA BIOLOGICA

Ricetta per 10 porzioni

Moser Bio Brie	700 g
Cipolle biologiche	600 g
Aglione	30 g
Zucchero di canna	120 g
Vino bianco	450 ml
Sale, pepe, peperoncino, menta	
Frutta secca biologica (fichi, datteri, uva sultanina ecc.)	500 g
Mandorle	80 g
Nocciole intere	200 g
Cacao	20 g
Copertura fondente	80 g

Togliere il Brie dal frigorifero, all'incirca 20-30 minuti prima di servirlo e, in seguito, porzionarlo.

Tagliare le cipolle e l'aglio a julienne. Caramellare lo zucchero di canna e aggiungere vino bianco. Unire l'aglio e le cipolle. Versare un po' di acqua e cuocere lentamente come se fosse marmellata. Condire con peperoncino, menta, sale e pepe e, mettere da parte fino al momento di servire.

Per preparare il cake alla frutta biologica, tagliare a piccoli pezzi la frutta secca biologica. Aggiungere il cacao e la copertura. Tostare le noci nel forno a 160 °C per 8-10 minuti. Togliere dal forno, lasciare raffreddare e aggiungere alla frutta secca. Mescolare il tutto e lasciare raffreddare sotto pressione. Porzionare e conservare in luogo asciutto.