

## ***Le ricette di MondoBirra.org***



***"L'uomo che non si preoccupa della birra che beve,  
potrebbe anche non preoccuparsi del pane che  
mangia..."***

**Antipasti, primi, secondi e dessert  
realizzati con la birra**

# Indice

<b>Argomento</b>	<b>Pagina</b>
<b>Antipasti</b> .....	<b>3</b>
<b>Primi Piatti</b> .....	<b>6</b>
<b>Secondi Piatti</b> .....	<b>8</b>
<b>Dessert</b> .....	<b>13</b>

# Antipasti

- **Coppa d'amore**

Ingredienti:

Birra chiara, cannella, essenza di fiori d'arancio, mezza di noce moscata, pane tostato, sherry e seltz, zenzero in polvere, 50 grammi di zucchero, 1 zolletta di zucchero

Preparazione:

Mettere in un calice ampio del pane tostato, lo zucchero semolato ed una zolletta di zucchero bagnata con l'essenza di fiori d'arancio. Grattugiare la noce moscata ed unire la cannella e lo zenzero in polvere. Aggiungere birra, sherry e seltz

- **Crostini allo speck**

Ingredienti per 8 persone:

4 formaggi caprini freschi, qualche cucchiaino da caffè di birra d'abbazia, 8 fette di pancarrè, 16 fettine di speck, 4 o 5 cetrioli sott'aceto.

Preparazione:

Lavorare con la birra i formaggi caprini freschi fino a ottenere una crema morbida e omogenea. Asportare con un coltello la crosticina dalla fette di pancarrè e dividerle in due triangoli. Tostarle leggermente sulla piastra, spalmarle con la crema di caprino e coprire con una fettina di speck un pò ripiegata. Guarnire con qualche rondella di cetriolo.

- **Crostini Saporiti**

Ingredienti per 6 persone:

1 cipolla, 1 vasetto di maionese, 1/2 bottiglietta di salsa rubra, 1/2 tazzina di pils, 1 cucchiaino di noci tritate, 6 fette di pancarrè.

Preparazione:

Tritare la cipolla finissima e metterla in una terrina, unirvi la maionese, la salsa rubra, le noci tritate e la birra. Amalgamare bene gli ingredienti e spalmare il composto sulle fette di pancarrè tagliate in quattro, private della crosticina e tostate.

- **Insolita alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

Un litro e mezzo di birra, 50gr di burro, 40 gr di farina, 200 ml di panna, 2 scalogni, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, zucchero, sale, pepe. Per completare: dadini di pane bianco e integrale.

Preparazione:

Usate della birra tedesca chiara, a bassa fermentazione. Non si consiglia alcun vino, ma la stessa birra usata per la cottura. Mondate e tritate finemente gli scalogni poi rosolateli in una casseruola con il burro. Unite tutta in una volta la farina setacciata, lasciatela tostare un po' per qualche istante, quindi versate, poco per volta, la birra e mescolate molto bene con un cucchiaio di legno. Portate a ebollizione, regolate di sale, unite un pizzico di pepe macinato al momento, unite la cannella e un pizzico di zucchero e cuocete per 5 minuti. Poi aggiungete la panna, lasciate addensare e servite con i crostini passati sotto il grill del forno caldo.

- **Omelette alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

8 uova, 4 fette di pane carré, 50 g di Emmenthal, birra, burro, sale

Preparazione:

Tagliare il pane a pezzettini e ammorbidirli in un bicchiere di birra; unirli alle uova sbattute e salate. In un tegame scaldare il burro, versare le uova, cospargere con il formaggio a dadini; cuocere a fuoco basso, arrotolare l'omelette e servirla.

- **Palline di trevisana**

Ingredienti per 6 persone:

200 grammi di ricotta, 1 casco piccolo di trevisana, qualche cucchiaino di caffè di stout, sale e pepe, 6 fette di pancarrè.

Preparazione:

Tritare grossolanamente la trevisana e in una terrina lavorarla con la ricotta. Aggiungere sale e pepe e un poco alla volta la birra fino ad amalgamare bene il composto e ottenere un impasto piuttosto denso e cremoso. Tagliare il pancarrè in quattro parti eliminando la crosticina esterna e tostarlo leggermente. Con il composto ottenuto formare delle palline e disporle sul pancarrè.

- **Pane belga alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg farina, 60 cl di birra chiara, 100 ml di olio di oliva, 80 ml di miele, 50 g di lievito di birra, 20 g di sale, 2 uova

Preparazione:

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti, ad esclusione del sale che verrà aggiunto al termine. Lavorare bene fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciare riposare in un contenitore poco oleato, coperto, per 30 minuti a temperatura ambiente (20-22 C°) costante. Dividere l'impasto in pezzi di circa 130 g, formare dei filoncini e disporli sulla teglia con carta da forno. Far lievitare coperti per 70-80 minuti, a temperatura ambiente costante. Terminata la lievitazione eseguire la cottura: 15-20 minuti per quella singola, 20-25 per la doppia

- **Patate alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

600 g di patate, 200 g di cipolle, 50 g di pancetta affumicata, 1/4 di birra molto chiara, 200 g di panna liquida

Preparazione:

Tagliare le patate e le cipolle a fettine sottili, la pancetta a dadini. In una pirofila alternare strati di patate e cipolle, mettendo qua e là qualche dadino di pancetta. Salare, bagnare con la birra e la panna e portare ad ebollizione sul fornello, quindi passare la pirofila in forno già caldo a 200 gradi e cuocere per 1 ora e mezzo circa.

- **Radicchio rosso fritto**

Ingredienti per 4 persone:

2-3 cespi di radicchio, birra, olio, sale. Per la pastella: 65 g di farina, 1 cucchiaio d'olio, 1 uovo, 1/2 bicchiere di birra, sale

Preparazione:

Per la pastella: in una terrina disporre a fontana la farina, al centro mettere un tuorlo, un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Con un cucchiaio di legno mescolare bene affinché non si formino grumi, quindi diluire con la birra. Coprire, lasciare riposare almeno mezz'ora e poi incorporare l'albume montato a neve soda. Lavare e asciugare il radicchio, sfogliando a una a una le foglie più grandi e tagliando a spicchi sottili il cuore centrale. Immergere ogni foglia nella pastella e friggerla in abbondante olio, rigirandola per farla colorire e dorare. Sgocciolare e asciugare su carta da cucina. Salare e servire subito

## Primi Piatti

- **Risolto alla pils.**

Ingredienti per 8 persone:

Mezza cipolla, 50 grammi di burro, 3 cucchiaini di olio, 500 grammi circa di riso, sale, una bottiglia di pils molto luppolata, brodo vegetale (quanto basta per portare a termine la cottura del risotto).

Preparazione:

Tritare finemente la cipolla, rosolarla in olio e burro molto lentamente fino a farla macerare, aggiungere il riso e mescolare fino a impregnarlo bene con il trito, salare. Innaffiare con tre quarti della bottiglia di birra, mescolare e lasciare asciugare a fiamma vivace. Aggiungere un pò alla volta il brodo vegetale, sempre mescolando, è poco prima di fine cottura aggiungere che il resto della birra. Spegnerla la fiamma, aggiungere una noce di burro, mescolare bene e lasciare mantecare per qualche minuto. Spolverare con una grattugia di zenzero e servire.

- **Risotto alla birra (Variante con salsiccia)**

Ingredienti per 4 persone:

50 g di burro, 100 g di salsiccia, 400 g di riso, 1 lt di brodo, 2,5 dl di birra scura, 3 cucchiaini di panna, 30 g di parmigiano, prezzemolo

Preparazione:

Dopo aver soffritto la salsiccia sbriciolata in metà burro, aggiungere il riso mescolando finché assorbe il condimento. Bagnare con metà birra e farla evaporare, sempre mescolando. Aggiungere la rimanente birra e, una volta assorbita, continuare la cottura aggiungendo il brodo bollente. Quando il riso sarà pronto, togliere dal fuoco ed amalgamare con la panna, il parmigiano, il burro rimanente ed il prezzemolo

- **Risotto ricco**

Ingredienti per 6 persone:

500 grammi di riso arborio o vialone nano, 3 cipolle, 3 gambi di sedano verde, 5 carote, 0.33 litri di birra chiara, 50 grammi di burro, 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 1 ciuffo di prezzemolo, 1,5 litri di brodo vegetale, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Preparazione:

Affettare ad anelli sottili le cipolle e a rondelle le carote e il sedano. Metterli a soffriggere in una casseruola con l'olio e il burro. Aggiungere il riso e tostarlo a fiamma abbastanza alta, quindi versare la birra e aspettare che evaporino mescolando il tutto. Abbassare la fiamma e aggiungere poco alla volta il brodo, continuando a mescolare. Regolare di sale e pepe. A cottura ultimata, spegnere il fuoco e lasciar riposare per qualche minuto. Aggiungere il parmigiano, spolverare con il prezzemolo e mantecare con una noce di burro.

- **Tortiglioni con astice e birra**

Ingredienti per 4 persone:

300 g di tortiglioni, 1 astice, 1/2 cipolla bianca, 4 spicchi d'aglio  
4 rametti di timo limonato, 1 dl d'olio extravergine d'oliva, 40 g di burro, 200 g di pomodorini Pachino, 12 foglie di basilico, 1 birra Peroni Gran Riserva, 50 g di pecorino fresco, sale.

Preparazione:

Soffriggere in padella la cipolla e l'aglio, assieme ai rametti di timo limonato. Bagnare con la birra e aggiungere i pomodorini tagliati in quattro e il sale. Dopo 2 minuti aggiungere l'astice tagliato in 12 pezzi (4 pezzi la testa, 4 la coda e 4 le chele) e il burro a fiocchetti. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e saltarla con la salsa. Disporre in un piatto grande e decorare con olio, basilico e pecorino fresco grattugiato

## Secondi

- **Agnello a tutta birra**

Ingredienti per 4 persone:

1,5 kg. di agnello, 3/4 lt. di birra chiara, 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino, sale e pepe

Preparazione:

Lavare bene l'agnello e tagliarlo a pezzi, metterli in una casseruola dove farete rosolare la carne con l'olio e l'aglio. Quando la carne è dorata versare la birra, salare, pepare ed aggiungere il rosmarino. Coprire e cuocere a fuoco basso per 30 minuti, scoperciare, alzare la fiamma e fare asciugare la birra rimasta. Servire caldo

- **Bistecca alla stout**

Ingredienti per 6 persone:

1,5 kg di bistecca di manzo da stufato, qualche cucchiaio di farina, una presa di zucchero di canna, 6 cipolle, 0,33 litri di stout irlandese, 10 fettine di pancetta, 1 etto di lardo (o di burro), un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe, 6 patate.

Preparazione:

Tagliare la bistecca in cubetti piuttosto grandi, infarinarli e farli dorare nel lardo assieme alle fettine di pancetta. In una casseruola piu' grande dorare le cipolle tagliate ad anelli sottili e aggiungere i tocchetti di carne. Unire lo zucchero di canna e bagnare il tutto con Irish Stout. Coprire la casseruola e cuocere a fuoco bassissimo per due ore e mezzo. Mescolare ogni tanto, aggiungendo birra se necessario. Servire con patate bollite a parte.

- **Cosciette di pollo alla birra**

Ingredienti per 8 persone:

Per la marinata tre bicchieri di ale scura, una decina di bacche di ginepro, tre foglie di alloro, sale, pepe.

Per il pollo: 8 cosce di pollo, 2 cipolle, una noce di burro, 3 cucchiai di olio.

Preparazione:

Preparare una marinata con la birra, le bacche di ginepro schiacciate, l'alloro spezzettato, il sale e il pepe e immergervi le cosce di pollo. Lasciarle marinare per qualche ora. In un tegame abbastanza grande per contenere tutte le coscette, rosolare in olio burro alla cipolla tritata finemente; sgocciolare il pollo e metterlo in padella; dorarlo da tutte le parti, salarlo leggermente e aggiungere un poco alla volta la marinata fino a ultimare la cottura. Va servito caldo coperto con il sugo di cottura.

- **Cosciotto di maiale alla birra (Jambonneau de porc à la bière)**

Ingredienti per 6 persone:

1,5 kg di cosciotto di maiale, 50 g burro, 2 lattine birra chiara, 900 g cavolini di Bruxelles , 1 cipolla tritata, noce moscata , sale e pepe, timo, 6 mele golden.

Preparazione:

Fate rosolare nel burro il cosciotto di maiale, girandolo da tutte le parti in modo che si dori bene, salate e pepate. Lessate per dieci minuti in abbondante acqua salata i cavolini

ricordandovi che, per evitare che tutta la casa sia invasa dal loro odore, basta mettere un pezzo di pane nell'acqua in cui bollono. In una padella soffriggete la cipolla nel sugo di cottura del cosciotto e quando cotta, aggiungete i cavolini e un pizzico di timo. Mescolate bene e versate il tutto in una pirofila aggiungendo per ultimo il cosciotto, bagnate con la birra ed infornate a 180 gradi per circa 1 ora e mezza, ricordandovi di irrorare di tanto in tanto la carne con questo sugo. Il cosciotto si serve con a parte una purea di mele che avrete ottenuta facendo cuocere in un dito di acqua le mele sbucciate, tagliate a piccoli pezzi e, quando cotte, schiacciate grossolanamente con l'aiuto di una forchetta.

- **Filetti di pesce persico alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

8 filetti di pesce persico (del peso di 70-80 gr. ciascuno), 50 gr. di burro, 1/2 bicchiere di birra chiara, olio extravergine di oliva, farina, pepe rosa in grani, sale, pepe.

Preparazione:

Lavare i filetti di pesce, asciugarli bene e infarinarli leggermente. Sciogliere in un tegame 30 gr. di burro insieme a 4 cucchiaini di olio extravergine, poi disporvi i filetti e lasciarli dorare per 8-10'. Versare nel tegame la birra e lasciar evaporare. Togliere il pesce dal tegame con un mestolo forato e tenerlo in caldo nel piatto da portata, dopo averlo spolverizzato con un cucchiaino di pepe rosa in grani sbriciolato. Irrorare con il fondo di cottura filtrato e servire.

- **Frittelle di baccalà alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

300 gr. di filetti di baccalà, già dissalato e pronto per la cottura, 30 cl. di birra, 200 gr. di farina, 1 uovo, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione:

Preparare la pastella circa un'ora prima della frittura, mescolando in un recipiente farina, uovo e pizza, con sale e pepe. Mentre si lascia riposare il preparato, eliminare la pelle e le eventuali spine al baccalà e tagliarlo a pezzetti. Immergere i pezzetti nella pastella e, intanto, in una padella riscaldare l'olio. Procedere alla frittura del baccalà versando il pesce e la pastella con un cucchiaino nell'olio bollente.

- **L'anatra brilla**

Ingredienti per 4 persone:

Per la marinata: 2 litri di birra, 1 cipolla grande, pepe nero in grani, sale, qualche ciuffo di prezzemolo.

Per l'anatra: un'anatra di media grandezza, 0.33 litri di birra, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, 30 grammi di burro, 4 cucchiaini d'olio e 2 cucchiaini di salsa di pomodoro.

Preparazione:

Pulire l'anatra e immergerla per 24 ore nella marinata preparata in questo modo: birra, cipolla tagliata grossolanamente, pepe nero, prezzemolo e sale. Quindi fare bollire l'anatra per 45 minuti nella marinata. A parte rosolare la cipolla, l'aglio e il prezzemolo con olio e burro. Aggiungere l'anatra con la birra e infornare aggiungendo la salsa di pomodoro. Controllare che l'anatra non si asciughi troppo e, quando necessario, aggiungere la marinata. Dopo un'ora al massimo, l'anatra è pronta. Servirla calda con contorno di riso.

- **Spezzatino alla birra**

Ingredienti per 6 persone:

Mezzo chilo di cipolle, 3 cucchiaini di olio d'oliva, un chilo di polpa di manzo magro tagliata a tocchetti, 2 spicchi d'aglio, qualche chiodo di garofano, un pizzico di timo in polvere, 1 litro di birra chiara, 2 cucchiaini di farina, 30 grammi di burro, 2 cucchiaini di zucchero, sale e pepe.

Preparazione:

Affettare in anelli sottili le cipolle, dorarle nell'olio e disporle su un piatto. Rosolare da entrambi i lati il manzo, quindi rimettere in padella le cipolle e aggiungervi aglio, chiodi di garofano, timo, sale e pepe. Bagnare con la birra. Cuocere a fuoco medio per circa un'ora e mezzo e in caso che lo spezzatino si asciughi troppo aggiungere altra birra. Amalgamare la farina con il burro e lo zucchero, aggiungendo qualche goccia di birra e disporre a fiocchetti il composto sulla carne. Lasciare cuocere ancora per una decina di minuti prima di servire.

- **Spigola alla birra bionda**

Ingredienti per 4 persone:

1 spigola da circa 1200 g, 2 bicchieri di birra chiara, 100 g di pancetta affumicata, 2 foglie di salvia, 1/2 bicchiere di olio di oliva, 100 g di farina, 1 spicchio di aglio, pepe bianco e sale.

Preparazione:

Squamare la spigola, pulirla, lavarla e asciugarla. Salarla e peparla, anche internamente, e passarla nella farina. Far scaldare in una teglia l'olio, la salvia, l'aglio e la pancetta tagliata a listarelle. Aggiungere la spigola, coprire e far cuocere qualche minuto, poi bagnare con un po' di birra e ricoprire. Continuare così fino ad esaurimento della birra. La cottura non deve superare i 25 minuti.

- **Tacchino alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

700 g di polpa di tacchino, 30 g di burro, sale, 1 kg di cipolle, pepe rosso macinato, un bicchiere grande di birra bionda.

Preparazione:

Tagliare in grossi pezzi la polpa di tacchino, quindi farla insaporire per 6-7 minuti con burro e sale. Quando sarà ben rosolata da tutte le parti, spegnere il fuoco.

Pulire e affettare le cipolle; metterle in un grosso tegame, che possa poi contenere anche la carne, insaporirle con il pepe e lasciarle appassire a fiamma bassissima e a recipiente coperto.

Unirvi i pezzi di tacchino e mescolare gli ingredienti tra loro per amalgamarli. Versarvi la birra, coprire il tegame e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

- **Taccole fritte**

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di taccole, 2 uova, 1 albume, 60 gr. di farina, 1 dl. di birra, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione:

Lavare le taccole, spuntare le estremità e asciugare bene. Separare i tuorli dagli albumi e setacciare la farina. Mescolare la farina con la frusta aggiungendo la birra un po' alla volta,

poi 3 cucchiaini d'olio e 2 tuorli d'uovo, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Incorporare i tre albumi montati a neve. Scaldare in una padella olio molto abbondante, immergere - poche alla volta - le taccole nella pastella friggendole nell'olio bollente fino a quando diventano dorate e croccanti. Scolare su carta assorbente da cucina, salare e servire calde come antipasto. Insieme alle taccole, si possono passare nella pastella e friggere foglie di menta e di basilico, da servire insieme

- **Zuppa di birra e patate**

*(ricetta tedesca)*

Ingredienti per 6 persone:

100 grammi di champignons, 2 cucchiaini di succo di limone, 100 grammi di speck, 1 cipolla, 1 cucchiaio di olio, 1 spicchio d'aglio, 150 grammi di porri, 500 grammi di patate, 1 litro di birra chiara, sale, pepe, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 tuorlo d'uovo, 150 grammi di panna da cucina.

Preparazione:

Lavare, pulire e affettare sottilmente i funghi e spruzzarli con il succo di limone. Tagliare a dadini speck e cipolla e rosolarli nell'olio, quindi aggiungere gran parte dei funghi e l'aglio. Lavare, pulire e affettare ad anelli sottili i porri e a dadini le patate. Aggiungerli al soffritto insieme con la birra e far cuocere a fuoco basso per 30-40 minuti. Regolare di sale e pepe. Aggiungere la panna e il tuorlo d'uovo. Guarnire con il prezzemolo e gli champignons rimasti.

- **Zuppa di cipolle alla birra**

*(ricetta francese)*

Ingredienti per 6 persone:

750 grammi di cipolle bianche, 6 fettine di vitello abbastanza sottili, 2 filoni di pane francese, 3 cucchiaini di burro, 2 cucchiaini di farina, 3 etti di pancetta tagliata a dadini, 0,33 litri di birra bionda, mezzo litro di brodo, 2 bicchierini di brandy, senape francese, noce moscata, sale e pepe.

Preparazione:

Affettare sottilmente le cipolle e farle soffriggere lentamente per una decina di minuti con i dadini di pancetta e la metà del burro finché non diventino trasparenti. Aggiustare di sale, pepe e noce moscata grattugiata. Infarinare le fettine di vitello e agiungerle al soffritto, quindi bagnarle con la birra e il brandy. Lasciare evaporare per un paio di minuti, cuocere a fiamma non troppo vivace per cinque minuti, aggiungendo un po' di brodo. Affettare il pane, imburrare e spalmare con poca senape entrambi i lati delle fette, appoggiarle su un foglio di carta d'alluminio e tostarle in forno, quindi disporle nel recipiente di cottura, lasciando che assorbano il liquido di cottura. Servire ben caldo.

- **Zuppa di pollo alla birra**

*(ricetta scozzese)*

Ingredienti per 6 persone:

Un litro di brodo di pollo, mezzo litro di birra chiara, 150 grammi di riso, 1 tuorlo d'uovo, 150 grammi di panna liquida, 20 grammi di burro, 20 grammi di mandorle pelate, 200 grammi di petto di pollo lessato e tagliato a dadini, 1 cipolla, 1 carota, un ciuffo di

prezzemolo, sale e pepe.

Preparazione:

Miscelare in una casseruola il brodo di pollo e la birra, quindi aggiungervi la carota tagliata a dadini e la cipolla ad anelli sottili. Lasciate bollire per qualche minuto, quindi versate il riso. A parte amalgamare la panna e il tuorlo con un po' di brodo e poi versarli nella zuppa. Fare sciogliere il burro e amalgamarlo con le mandorle smizuzzate e poi aggiungere anche questo composto alla zuppa. Quando il riso è quasi pronto aggiungere anche i dadini di pollo, aggiustare di sale e pepe e spolverare con il prezzemolo. Servire bollente.

- **Zuppa profumata**

Ingredienti per 6 persone:

1 etto di farina, 2 etti di burro, 2 litri di birra chiara export, 2 decilitri di birra pils belga, 150 grammi di zucchero, la buccia di un limone e di un'arancia, cannella in polvere, 2 tuorli d'uovo, 1 decilitro di panna fresca.

Preparazione:

In una casseruola mescolare la farina con il burro e aggiungere un poco alla volta la birra Export miscelando con la frusta. Fare bollire. In un pentolino a parte mettere lo zucchero, la buccia degli agrumi, la cannella e la pils. Portare a ebollizione e cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti. Aggiungere l'infusione alla zuppa e per legare meglio il tutto usare due tuorli d'uovo, una noce di burro e la panna fresca.

- **Zuppa di carne alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

1 l di brodo di carne leggero, 2 dl di birra chiara, 1 dl di panna, 100 g di fettine di pane raffermo, pepe, sale

Preparazione:

Versate la birra in una casseruola, ponetela sul gas e, quando comincia a bollire, aggiungete il brodo. Portate nuovamente in ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 30'. Spegnete il fuoco, aggiungete la panna, pepate, regolate di sale, distribuite la zuppa nei piatti, aggiungete le fettine di pane raffermo e servite. **Variante:** potete aromatizzare la zuppa con cannella in polvere e unire il pane raffermo nel corso della cottura.

## Dessert

- **Christmas Pudding (Inghilterra)**

Ingredienti per 6 persone:

160 g di burro, 2 dl di birra scura, 120 g di canditi, 100 g di mela, 80 g di zucchero di canna, 80 g di farina, 80 g di mollica di pane fresco, 80 g di uvetta, 3 uova, 70 g di prugne secche snocciolate, 5 cucchiaini di rum, 10 g di buccia di limone grattugiata, 1 bustina di lievito in polvere, sale

Preparazione:

Lasciate l'uvetta in ammollo per 15' in acqua tiepida. Tagliate a dadini i canditi e le prugne. In una terrina versate la farina, il lievito, la mollica di pane fresco passata al setaccio, il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero e una presa di sale. Mescolate gli ingredienti e unitevi le uova sbattute, la birra, il rum, l'uvetta scolata e strizzata, la scorza di limone grattugiata, i canditi e le prugne. Impastate e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo; quindi lasciatelo riposare per 12h. Unite al composto la mela tagliata a dadini. Sistemate il pudding in una terrina, avvolgetelo in una canovaccio, annodatelo e fate cuocere a bagnomaria per almeno 6 h. Servite il dolce ben caldo. **Variante:** potete sostituire la birra con altrettanto latte. Potete guarnire il dolce con una crema di lampone o di ciliegia.

- **Frittelle di mele**

Ingredienti per 4 persone:

4 mele renette, 2 bicchieri di birra chiara, 2 uova, 150 g di farina, 20 g di zucchero, 30 g di zucchero a velo, olio per friggere

Preparazione:

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette sottili in modo che sembrino delle "ciambelle". Preparare una pastella montando le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e la birra e lavorare fino a quando il composto è vellutato. Far riposare la pastella per un'ora. Mettere sul fuoco una padella con l'olio e, quando è ben caldo, immergere le mele nella pastella e poi cuocerle poche alla volta. Farle scolare su un foglio di carta assorbente, poi cospargerle con lo zucchero a velo

- **Sorbetto alla birra**

Ingredienti per 4 persone:

200 grammi di zucchero, 2 bicchieri di birra rossa, 2 albumi, 20 acini d'uva chiara, 10 grammi di zucchero a velo, sale.

Preparazione:

Preparate uno sciroppo versando due bicchieri d'acqua in un pentolino che porrete sul fuoco, quindi aggiungetevi lo zucchero e portate a ebollizione. Togliere dal fuoco e fate raffreddare. Preparare una meringa montando gli albumi a neve ben ferma insieme a un pizzico di sale e lo zucchero a velo. Aggiungere la birra allo sciroppo di zucchero e incorporate lentamente il liquido agli albumi montati a neve. Ponete il composto in una gelatiera, unitevi gli acini d'uva e azionate la macchina per una decina di minuti, dopodichè mescolate il tutto con una spatola di legno e fatelo indurire in frigorifero nello scomparto per surgelati. Potete servire questo sorbetto alla birra guarnendolo con uva e accompagnando con dolcetti secchi. Le birre che vi consigliamo sono una rossa tipo la Moretti Rossa, o la Porter House Red.

- **Zabaglione alla birra**

*(ricetta italiana)*

Ingredienti per 6 persone:

4 tuorli d'uovo, 120 grammi di zucchero, 2 dl. di birra chiara, 1 bustina di vaniglia.

Preparazione:

Sbattere in una casseruola i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso e il volume non sia almeno raddoppiato. Versare la birra e amalgamare. Sistemare il recipiente a bagnomaria e cuocere battendo con la frusta sino a che lo zabaione non si presenti spesso e filante. Quando sarà sufficientemente consistente, ma evitando che giunga a bollore, ritirarlo dal fuoco. Servire lo zabaglione ancora tiepido su fette di panettone o di veneziana.

- **Zabaglione all'inglese**

*(ricetta inglese)*

Ingredienti per 4 persone:

4 tuorli d'uovo, 150 grammi di zucchero, 33 cl. di birra di grano (Grain Beer), 1 bustina di vaniglia.

Preparazione:

Preparare gli ingredienti, rompendo le uova e mettendole in un polsonetto insieme allo zucchero. Dopo aver sbattuto il tutto con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso e raddoppiato in volume, versare la birra e la bustina di vaniglia mescolando delicatamente in modo che il tutto si amalgami. Porre il recipiente sul fuoco a bagno maria. Fate cuocere sbattendo sempre con la frusta fino a quando lo zabaione diventerà denso e filante. Quando il composto sarà sufficientemente consistente, ma prima che giunga a bollore, ritiratelo dal fuoco. Servitelo tiepido, accompagnando con panettone, pandoro, veneziana o biscotti morbidi. Le birre che vi consigliamo sono Grain beer, fruttate, Barley wines o Maisel's Weisse.

© - 2003 – Tutti i diritti sono riservati

Le ricette sono di proprietà esclusiva del portale [www.mondobirra.org](http://www.mondobirra.org). Ne è vietata la pubblicazione se non espressamente autorizzata. Per ogni informazione si può contattare l'indirizzo [info@mondobirra.org](mailto:info@mondobirra.org)