CUCINARE CON LA BIRRA

160 ricette

Keda Black
Fotografie di Frédéric Lucano

Guido Tommasi Editore

INTRODUZIONE

Tutti la conosciamo come aperitivo, ma la birra è anche un ingrediente molto interessante in cucina.
Può servire infatti per sostituire un altro liquido in una ricetta: brodo, vino, latte, aceto…
In alcuni paesi, come la Polonia, in cucina è usata spesso come l'aceto. Quanto a noi, vediamo le possibilità.

COME USARE LA BIRRA?

NEI PIATTI STUFATI

L'uso più frequente è per la cottura a fuoco lento: si può usare solo birra o integrarla con acqua (o brodo) per bagnare la carne prima della cottura. La birra va scelta in funzione del tipo di carne (il manzo regge una birra più strutturata rispetto al pollame), ma anche degli aromi utilizzati.
La scelta più facile sarà una birra scura o ambrata, dal gusto marcato ma poco amaro e con un tenore elevato di zucchero: spesso si consiglia la Chimay bleue. Lo zucchero aiuterà il piatto a caramellare. Ma si può anche giocare sul gusto amaro in base alle verdure utilizzate (indivia, rape) riequilibrando con un elemento dolce (sciroppo d'acero o altro). Oppure giocare sul gusto fruttato, come avviene per esempio nella ricetta del coniglio con la Kriek alla ciliegia. Tutto è permesso, bisogna provare e assaggiare.
Le birre "stout" o "porter" hanno una densità e un'intensità che danno ottimi risultati.
La bianca ha un lato dolce e un retrogusto di limone perfetti sulle carni bianche. In funzione della birra andranno scelti anche spezie e aromi: alloro, ginepro, sedano, ma anche peperoncino, curry, coriandolo, erba limoncina…

CON I FORMAGGI SCIOLTI

La birra si abbina molto bene anche ai piatti a base di formaggio sciolto, come il "Welsh rarebit", una specialità gallese, ed è deliziosa anche nelle fondute. Anche qui, nessun abbinamento è proibito, ma bisogna dosare le quantità secondo il gusto personale e non esitare a completare l'aroma con condimenti tipo senape, peperoncino, salsa Worcester, cetrioli, capperi, pomodori secchi…

AL POSTO DELL'ACETO

In alcuni casi una birra forte può sostituire in tutto o in parte l'aceto, per esempio in una salsa per insalate, alla quale potrà togliere un po' di acidità. La birra più semplice da usare in questo caso è quella bianca.

PER DEGLASSARE

La birra può servire anche per deglassare carne e verdure. Per sceglierla, meglio affidarsi all'istinto e al gusto, come si farebbe per un vino o un aceto. Le verdure un po' amare (cavolini di Bruxelles, indivia) si abbinano bene, con o senza aggiunta di miele, succo di agrumi… Si può preparare anche una riduzione di birra, che avrà una consistenza sciropposa (e spesso sarà abbastanza amara, dunque da integrare con miele, sciroppo d'agave, d'acero, zucchero). Come per altri utilizzi, si può giocare con gli aromi della birra completandoli con spezie adatte (cannella, ginepro, noce moscata…).

PER ALLEGGERIRE GLI IMPASTI

In alcune ricette, la birra serve ad alleggerire un impasto (perché è priva di lipidi, ma ricca di lievito e bollicine) sostituendo in tutto o in parte il latte: gaufres, crêpes, blinis ma anche dolci. È la birra a rendere ariosa la pastella per le frittelle. In questo caso è meglio aggiungerla all'ultimo momento, quando l'olio si sta scaldando. Naturalmente in tutte queste preparazioni la birra conferisce anche un gusto non necessariamente desiderato: se si vuole che il gusto non sia invasivo, occorre integrarla con un altro liquido (acqua o latte), se invece lo si apprezza in modo particolare, si può usare una birra dal gusto marcato. Per esempio una punta di amaro in una preparazione destinata poi a essere zuccherata (frittelle) può essere molto interessante. E ricordate che la birra si sposa molto bene anche con le scorze e il succo degli agrumi.

COME USARE I DIVERSI TIPI DI BIRRA?

Prima di tutto, un accenno sulle due grandi famiglie di birre. Le birre"ale" sono quelle di tipo belga o anglosassone. Sono birre ad alta fermentazione, il tipo di produzione più antico. Possono essere molto scure, scure, ambrate, chiare. Si differenziano dalle lager o pils, che sono le birre dell'Europa centrale o tedesche, a bassa fermentazione, un tipo di produzione comparso nel XIX secolo. Molte delle birre comuni, chiamate "chiare" e prodotte un po' ovunque nel mondo, servite molto fredde (e non necessariamente di buona qualità) sono lager. Non vanno quindi confuse con le ale chiare.

ALE CHIARA O LAGER

Ciò premesso, in cucina si possono usare entrambe le tipologie, anche se la ale avrà spesso una ricchezza aromatica più sviluppata (ma questo dipende anche dalla sua qualità).
È la birra che si utilizzerà più facilmente, soprattutto se si vuole alleggerire un impasto senza dare un gusto troppo intenso: per esempio per preparare le gaufres per la merenda dei bambini. La si può usare anche in una salsa per insalata o nella preparazione delle polpette senza correre troppi rischi.

LA BIANCA

È interessante perché la sua freschezza e il suo legame evidente con il limone aprono orizzonti culinari inimmaginabili con le birre più classiche. Si abbina bene con il pollame, gli stufati, tutti gli agrumi, in piatti dolci e salati. Si sposa con le fragole e il rabarbaro nei dolci…

LE STOUT O PORTER

Sono le birre quasi nere. In cucina offrono possibilità estremamente interessanti. Hanno grande ricchezza aromatica, occorre solo equilibrare il loro gusto amaro. Sono eccezionali con il formaggio sciolto, negli stufati di manzo, ma anche nei dolci, ai quali conferiscono una densità e una morbidezza paragonabili a quelle del cioccolato, con il quale del resto si abbinano alla perfezione. Lo stesso avviene con il gelato alla vaniglia o nei cocktail…
Insomma, costituiscono un ingrediente a sé, ricco e intenso, mai un sostituto anonimo per un altro liquido.

LE ALE SCURE, AMBRATE...

Sono ottime negli utilizzi sopracitati, secondo gli ingredienti della preparazione e il gusto di ognuno. Il mondo delle birre belghe e anglosassoni è appassionante da esplorare. Come è naturale, la cucina tende ad appiattire le sfumature di questa o quella birra, quindi è inutile scegliere una birra particolarmente pregiata per uno stufato: sarà sufficiente una birra di buona qualità (che si berrà volentieri se la bottiglia non è finita) ma di prezzo non elevato. Detto ciò, in molti casi la ricetta si limita a indicare un cucchiaio o due al massimo: si può sceglierе allora la birra preferita, che accompagnerà poi il pasto.

PREZZI E QUALITÀ

Per cucinare non serve una birra eccezionale. Ma sarebbe un peccato usare birre prodotte male, che contengono additivi, vista l'offerta: esistono, e sono facilmente accessibili, molte birre di ottima qualità. Nascono inoltre molti piccoli birrifici, e sarebbe un peccato non provare una birra prodotta vicino a casa, alcune delle quali sono molto buone. E la bella notizia è che è raro che una buona birra sia molto costosa: è un universo infinitamente accessibile.

INDICE DELLE RICETTE

CARNE

Carré di maiale arrosto & patate dolci 10
Braciole con birra ambrata 12
Petto d'anatra con salsa alla birra 12
Stinco di maiale glassato alla birra 13
Yakitori marinati 14
Pollo cotto sulla lattina 16
Pollo cotto sulla lattina con erbe 16
Arrosto di maiale con birra & cipolle 18
Salsicce al forno alla birra 18
Manzo marinato con salsa piccante 19
Carbonade fiamminga 20
Coniglio alla Kriek 22
Stufato di manzo ai funghi 23
Stufato di manzo con pesto di crescione 24
Choucroute alla birra 26
Zuppa con carne e birra 27
Polpette alla birra 28
Braciole di maiale alla birra 29
Ossobuco di maiale con pomodori secchi 30
Campinoise 32
Spezzatino di vitello con cocco e birra 34
Fegato di coniglio stufato con cipolle 36
Cocotte di coniglio con bietole 38
Curry verde di pollo alla birra 39
Fricassea di pollo alla birra 40
Fricassea di pollo con pomodori 40
Chili con carne 42

PESCE

Blinis alla birra con salmone 46
Lobster rolls con salsa alla birra 47
Ostriche gratinate alla birra 48
Tempura di ostriche alla stout. 50
Ostriche calde alle alghe 50
Filetto di nasello con zabaione alla birra 51
Fish and chips 52
Fish and chips al peperoncino 52
Sauté di gamberi 54
Ceviche 56
Baccalà alla birra 56
Chowder di capesante e porri 57
Tegame di cozze alla birra 58
Stufato di pesce con gamberi 60

UOVA E FORMAGGIO

Toast di formaggio di capra caldo 64
Gougères 65
Soufflé ai formaggi e birra 66
Pizza 68
Mac & cheese alla birra 68
Patate soffiate al forno 69
Welsh di base 70
Welsh al formaggio erborinato 70
Welsh al pomodoro 72
Welsh ortodosso 72
Fonduta belga 74
Fonduta piccante 74
Uova in cocotte & zucchine 76
Uova in cocotte & funghi 76
Uova bazzotte su fonduta di cipollotti 77
Omelette 77
Scotch eggs con stufato di coniglio 78
Aspic di uova 78
Frittelle di patate per il brunch 80

VERDURE

Onion rings 84
Dip ai cipollotti 86
Cipollotti canditi 86
Pain perdu salato 87
Tempura alla birra lager 88
Tempura alla birra stout 90
Frittelle di zucchine 91
Frittelle di melanzane alla giapponese 91
Padellata di verdure verdi al chorizo 92
Padellata di verdure con pancetta e uova 94
Padellata di cavolini di Bruxelles 94
Carote e rape glassate alla stout 95
Indivia caramellata alla birra ambrata 96
Purè di patate dolci 98
Purè di sedano rapa 98
Pissaladière con cipolle ed erborinato 100
Pissaladière con cipolle e parmigiano 100
Quiche con cheddar, pomodoro, birra 102
Crêpes arrotolate con funghi 102
Tatin di rape alla birra 103
Cocotte di verdure in crosta alla birra 104
Cocotte di verdure alla birra bianca 104
Fagioli rossi stufati alla birra 106
Crumble di verdure 107

Gratin di lasagne alle bietole 108
Gratin di cavolfiore 108
Gratin di melanzane e formaggio fresco 109
Zuppa di cipolle 110
Zuppa d'aglio 110
Zuppa verde al peperoncino 112
Zuppa del povero (sedano, uovo
e pomodoro) 113
Insalata di spaghetti soba alla birra 114
Insalata di foglie invernali 115

TORTE SALATE E PIATTI CON GLI AVANZI

Pasticcio di manzo alla stout 118
Pie di manzo, stout e ostriche 118
Pasticcio di pollo 120
Pasticcio vegetariano alle erbe 120
Polpette alla belga 122
Galette di patate alla birra 122
Flammekueche 123
Cornish pasty 124
Burritos 124
Polpette di pesce 125
Parmentier di stufato alla birra 126

SALSE E MARINATE

Salsa per asparagi in insalata 130
Salsa per barbecue 132
Senape fatta in casa alla birra scura 132
Besciamella alla birra 133
Marinata agli agrumi per il pesce 134
Marinata all'aglio per il pesce 134
Marinata per la carne 136
Marinata alla giapponese 136

PANE, FOCACCE E DOLCI

Gaufres di base 140
Gaufres al grano saraceno 140
Crêpes 142
Crêpes alle castagne 142
Pane alla birra, formaggio ed erbe 144
Pane naturale alla birra 144
Focaccia alla stout 146
Brioche 147
Pain d'épices all'arancia e birra ambrata 147
Kugelhopf speziato alla stout 148
Torta allo yogurt 148
Dolce di cioccolato alla stout 150
Clafoutis 152
Muffins al ribes nero 152
Torta rapida con cioccolato e birra 153
Frittelle al naturale 153
Frittelle di mele 154
Frittelle di fiori di acacia 154
Torta semplice 156
Torta invernale 156
Crostata allo zucchero e birra 158
Crostata di mele caramellate 159
Babà ambrato 160
Tartufi al cioccolato e stout 162
Gratin di frutti rossi 164
Zabaione 165
Frutti rossi in gelatina brillante 165
Pain perdu con frutti rossi 166
Pain perdu all'inglese 166
Salsa al caramello alla birra 168
Salsa al cioccolato e birra 168
Pere in camicia alla birra bianca 169
Profiteroles con salsa al cioccolato e birra 169
Gelato alla stout 170
Granita alla stout 171

COCKTAIL

Morso di serpente 174
Black Velvet 174
Birra calda 176
Finta ginger beer 177
Birra-rita 177
Bloody beer 178
Michelada 178
Panaché con litchi o sambuco 180
Panaché homemade 180
Summer beer 180
Beer float 182
Irish car bomb 182
Carta bianca (cocktail) 182

STUFATO DI MANZO CON PESTO DI CRESCIONE

PER 6 PERSONE / PREPARAZIONE: 40 MINUTI
COTTURA: 4-5 ORE / MARINATURA: 6-12 ORE

☆ 500 ml di birra ale
1 kg di manzo da stufato, tagliato a pezzetti
2-3 cucchiai di olio di girasole
2-3 cucchiai di olio extravergine d'oliva + 3-4 cucchiai per il pesto
3-4 carote
4 cipolle
3 spicchi d'aglio
2 foglie d'alloro
4-5 bacche di ginepro
4-5 grani di pepe
1 mazzetto di crescione
30 g di mandorle intere non pelate
30 g di parmigiano
Sale

PER ACCOMPAGNARE

Patate, patate dolci...

MARINATA

Il giorno prima (se possibile) mettete la carne a marinare: sbucciate le cipolle e raschiate le carote, tagliate le prime a fette sottili e le seconde a fette più spesse. Mettete tutto in un piatto fondo con la carne, la birra e gli aromi (grani di pepe e bacche di ginepro leggermente schiacciati, l'alloro e 2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati). Conservate in frigorifero per diverse ore o tutta la notte.
Filtrate la marinata conservando tutto, sia la parte liquida sia le verdure e la carne. Sgocciolate i pezzetti di carne su carta assorbente.

COTTURA

Scaldate il forno a 130°C. Scaldate l'olio di girasole in una cocotte che vada in forno. Dorate i pezzi di carne su tutti i lati, su fuoco vivo, pochi alla volta: non riempite troppo la pentola. Togliete la carne, raschiate bene il fondo e se la cocotte fosse leggermente bruciata pulitela. Aggiungete l'olio d'oliva e dorate le carote e le cipolle su fuoco medio per 5 minuti circa, per farle colorire leggermente. Rimettete quindi la carne nella cocotte con il pepe e l'alloro. Versate la birra, aggiungete il sale, portate a leggera ebollizione, coprite e infornate. L'ideale è cuocere a bassa temperatura (potete ridurre a 120°C o anche a 110°C) per alcune ore, 4-5, o anche tutta la notte. Il manzo alla fine deve potersi disfare con la forchetta.

PESTO

Disponete le mandorle sulla teglia del forno e collocatela nella parte alta del forno scaldato a 190°C per 7 minuti per tostarle. Lavate il crescione, selezionate le foglie, eliminate i gambi duri e le parti rovinate. Tenete da parte circa un quarto del mazzetto per decorare il piatto. Frullate il resto con le mandorle, lo spicchio d'aglio rimasto, l'olio d'oliva. Aggiungete quindi il parmigiano grattugiato.
Potete accompagnare il piatto con patate bollite (o patate dolci, se volete). Servite con una quenelle di pesto di crescione e, a parte, il pesto rimasto. Aggiungete a piacere qualche foglia di crescione.

Come per tutti gli stufati, potete variare il tipo di birra. Per questa ricetta, scegliete una birra con un gusto amaro, che si sposerà bene con il gusto piccante del crescione. Lo stufato è ancora più buono il giorno dopo o quello successivo. Potete usare gli avanzi in crosta, farne delle polpette o congelarli.

CHIMAY
CHIMAY

ZUPPA DI CIPOLLE

PER 4 PERSONE / PREPARAZIONE: 20 MINUTI
COTTURA: 40 MINUTI

6 cipolle
600 ml di brodo di pollo (acqua + 1 dado bio preferibilmente)
☆ 400 ml di birra chiara
1 cucchiaio di farina
4 fette di pane rustico abbastanza spesse
200 g di formaggio grattugiato (comté, cantal…)
4 cucchiai di crème fraîche
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
Peperoncino di Espelette
Noce moscata
Timo o origano
Sale, pepe

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette sottili (per esempio con la mandolina). Rosolatele nell'olio in una cocotte o in una pentola capiente senza farle colorire. Quando sono trasparenti unite la farina e mescolate. Aggiungete progressivamente il brodo riscaldato e la birra, mescolate, portate a leggera ebollizione e cuocete a fuoco basso per 30 minuti.
Assaggiate la zuppa e insaporitela con sale, pepe, spezie e timo. Frullatene la metà se preferite una consistenza più vellutata, ma non è indispensabile. Aggiungete la crème fraîche.
Tostate il pane nel tostapane o sotto il grill. Scaldate comunque il grill. Distribuite la zuppa in ciotole che vadano in forno, sovrapponete il pane (potete tagliarlo a pezzi perché sia più facile mangiarlo) e completate con il formaggio e ancora peperoncino. Passate sotto al grill per dorare il formaggio (attenzione, sorvegliate la cottura).

Se avete tempo, la zuppa sarà più buona se il brodo è fatto in casa con una carcassa di pollo e verdure.

ZUPPA D'AGLIO

PER 2 PERSONE / PREPARAZIONE: 20 MINUTI
COTTURA: 30 MINUTI

15 spicchi d'aglio
50 g di pancetta affumicata tagliata a dadini
300 ml di brodo di pollo (acqua + mezzo dado bio preferibilmente)
☆ 200 ml di birra rossa
2 fette di pane del giorno prima
2 uova
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
Sale, pepe

Sbucciate l'aglio, grattugiatelo finemente o tagliatelo a fette quasi trasparenti (per esempio con la mandolina). In una cocotte o in una pentola capiente rosolate la pancetta affumicata a fuoco basso in un cucchiaio di olio extravergine d'oliva per 5 minuti. Unite l'aglio e cuocete dolcemente senza far prendere colore per altri 5 minuti. Unite il brodo riscaldato e la birra, mescolate, portate a leggera ebollizione e cuocete così per 20 minuti.
Scaldate il grill. Ungete le fette di pane e tostatele. Assaggiate la zuppa e insaporitela con sale e pepe. Spezzettate la zuppa bollente nelle fondine, rompete un uovo in ognuna e mescolate. Rompete sulla zuppa le fette di pane tostato (come se fossero dei crostini).

La birra rossa (o ambrata) serve a dare una bella colorazione.

STAUB
STAUB

DOLCE DI CIOCCOLATO ALLA STOUT

PER 8 PERSONE / PREPARAZIONE: 20 MINUTI
COTTURA: 45 MINUTI

300 g di farina
200 g di zucchero
120 g di cacao amaro
200 g di cioccolato fondente
2 uova
150 g di crème fraîche densa
☆ 250 ml di birra stout
250 g di burro + un po' per lo stampo
150 g di confettura di ciliegie nere
1 cucchiaino e ½ di lievito in polvere
1 pizzico di sale

PER LA PANNA MONTATA

300 ml di panna fresca
1 cucchiaio di zucchero
1 goccio di whisky (facoltativo)

PREPARAZIONE

Scaldate il forno a 180°C. Imburrate uno stampo per plumcake e rivestitelo di carta forno (fondo e pareti). Versate la birra in una casseruola grande (attenzione, scaldandola si forma la schiuma e rischia di fuoriuscire), aggiungete il burro a pezzetti e portate a leggera ebollizione. Aggiungete il cacao, sbattete e spegnete il fuoco.
Sbattete le uova con la crème fraîche in una ciotola. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Mescolate in un altro recipiente la farina, lo zucchero, il lievito e il sale. Versate il composto di birra, burro e cioccolato in quello a base di panna e uova, sbattete, unite il cioccolato sciolto e incorporate il composto con la farina, senza sbattere, mescolando delicatamente con la spatola.

COTTURA

Versate nello stampo e cuocete per circa 45 minuti sorvegliando la cottura (abbassate leggermente la temperatura del forno e coprite con l'alluminio se la superficie si dora troppo velocemente mentre l'interno non è cotto). Sformate e fate raffreddare. Nappate la superficie con la confettura leggermente scaldata per renderla fluida. Montate la panna e incorporate delicatamente lo zucchero e il whisky. Ricoprite il dolce con la panna.

Potete optare per una glassa più compatta con mascarpone, formaggio fresco e zucchero: il risultato sarà comunque ottimo, ma la panna montata conferisce leggerezza al dolce.

INDICE ALFABETICO

A

Arrosto di maiale con birra & cipolle 18
Aspic di uova.....78

B

Babà ambrato 160
Baccalà alla birra.....56
Beer float.....182
Besciamella alla birra.....133
Birra calda.....176
Birra-rita.....177
Black Velvet 174
Blinis alla birra con salmone 46
Bloody beer.....178
Braciole con birra ambrata 12
Braciole di maiale alla birra.....29
Brioche.....147
Burritos 124

C

Campinoise 32
Carbonade fiamminga 20
Carote e rape glassate alla stout.....95
Carré di maiale arrosto & patate dolci....10
Carta bianca (cocktail) 182
Ceviche.....56
Chili con carne 42
Choucroute alla birra.....26
Chowder di capesante e porri.....57
Cipollotti canditi 86
Clafoutis.....152
Cocotte di coniglio con bietole 38
Cocotte di verdure alla birra bianca.....104
Cocotte di verdure in crosta alla birra ..104
Coniglio alla Kriek.....22
Cornish pasty.....124
Crêpes 142
Crêpes alle castagne 142
Crêpes arrotolate con funghi.....102
Crostata allo zucchero e birra.....158
Crostata di mele caramellate.....159
Crumble di verdure 107
Curry verde di pollo alla birra 39

D

Dip ai cipollotti 86
Dolce di cioccolato alla stout 150

F

Fagioli rossi stufati alla birra 106
Fegato di coniglio stufato con cipolle 36
Filetto di nasello con zabaione alla birra .51
Finta ginger beer 177
Fish and chips 52
Fish and chips al peperoncino.....52
Flammekueche.....123
Focaccia alla stout 146
Fonduta belga 74
Fonduta piccante.....74
Fricassea di pollo alla birra 40
Fricassea di pollo con pomodori.....40
Frittelle al naturale.....153
Frittelle di fiori di acacia.....154
Frittelle di melanzane alla giapponese...91
Frittelle di mele.....154
Frittelle di patate per il brunch.....80
Frittelle di zucchine 91
Frutti rossi in gelatina brillante 165

G

Galette di patate alla birra.....122
Gaufres al grano saraceno.....140
Gaufres di base.....140
Gelato alla stout 170
Gougères.....65
Granita alla stout 171
Gratin di cavolfiore 108
Gratin di frutti rossi.....164
Gratin di lasagne alle bietole 108
Gratin di melanzane
e formaggio fresco 109

I

Indivia caramellata alla birra ambrata 96
Insalata di foglie invernali 115
Insalata di spaghetti soba alla birra 114
Irish car bomb 182

K

Kugelhopf speziato alla stout.....148

L

Lobster rolls con salsa alla birra.....47

M

Mac & cheese alla birra.....68
Manzo marinato con salsa piccante.....19
Marinata agli agrumi per il pesce.....134
Marinata all'aglio per il pesce 134
Marinata alla giapponese 136
Marinata per la carne 136
Michelada.....178
Morso di serpente 174
Muffins al ribes nero 152

O

Omelette 77
Onion rings.....84
Ossobuco di maiale
con pomodori secchi.....30

Ostriche calde alle alghe 50
Ostriche gratinate alla birra 48

P

Padellata di cavolini di Bruxelles.....94
Padellata di verdure
con pancetta e uova.....94
Padellata di verdure verdi al chorizo.....92
Pain d'épices all'arancia e birra ambrata.147
Pain perdu all'inglese.....166
Pain perdu con frutti rossi.....166
Pain perdu salato.....87
Panaché con litchi o sambuco.....180
Panaché homemade 180
Pane alla birra, formaggio ed erbe 144
Pane naturale alla birra.....144
Parmentier di stufato alla birra 126
Pasticcio di manzo alla stout.....118
Pasticcio di pollo.....120
Pasticcio vegetariano alle erbe 120
Patate soffiate al forno 69
Pere in camicia alla birra bianca 169
Petto d'anatra con salsa alla birra 12
Pie di manzo, stout e ostriche 118
Pissaladière con cipolle e parmigiano ..100
Pissaladière con cipolle ed erborinato .100
Pizza 68
Pollo cotto sulla lattina.....16
Pollo cotto sulla lattina con erbe.....16
Polpette alla belga 122
Polpette alla birra 28
Polpette di pesce.....125
Profiteroles con salsa
al cioccolato e birra 169
Purè di patate dolci 98
Purè di sedano rapa 98

Q

Quiche con cheddar, pomodoro, birra .102

S

Salsa al caramello alla birra.....168
Salsa al cioccolato e birra 168
Salsa per asparagi in insalata.....130
Salsa per barbecue.....132
Salsicce al forno alla birra 18
Sauté di gamberi 54
Scotch eggs con stufato di coniglio.....78
Senape fatta in casa alla birra scura.....132
Soufflé ai formaggi e birra 66
Spezzatino di vitello con cocco e birra ...34
Stinco di maiale glassato alla birra.....13
Stufato di manzo ai funghi.....23
Stufato di manzo con pesto
di crescione 24
Stufato di pesce con gamberi 60
Summer beer 180

T

Tartufi al cioccolato e stout.....162
Tatin di rape alla birra.....103
Tegame di cozze alla birra 58
Tempura alla birra lager 88
Tempura alla birra stout 90
Tempura di ostriche alla stout. 50
Toast di formaggio di capra caldo 64
Torta allo yogurt.....148
Torta invernale 156
Torta rapida con cioccolato e birra 153
Torta semplice.....156

U

Uova bazzotte su fonduta di cipollotti....77
Uova in cocotte & funghi 76
Uova in cocotte & zucchine 76

W

Welsh al formaggio erborinato 70
Welsh al pomodoro.....72
Welsh di base.....70
Welsh ortodosso.....72

Y

Yakitori marinati 14

Z

Zabaione.....165
Zuppa con carne e birra.....27
Zuppa d'aglio.....110
Zuppa del povero (sedano, uovo e
pomodoro) 113
Zuppa di cipolle.....110
Zuppa verde al peperoncino 112

INDICE PER TIPO DI BIRRA

ALE CHIARA O LAGER

Aspic di uova....78
Besciamella alla birra....133
Birra calda....176
Birra-rita....177
Blinis alla birra con salmone....46
Bloody beer....178
Brioche....147
Carré di maiale arrosto & patate dolci....10
Choucroute alla birra....26
Chowder di capesante e porri....57
Clafoutis....152
Cornish pasty....124
Crêpes alle castagne....142
Crostata allo zucchero e birra....158
Crumble di verdure....107
Curry verde di pollo alla birra....39
Filetto di nasello con zabaione alla birra....51
Finta ginger beer....177
Fish and chips al peperoncino....52
Fricassea di pollo alla birra....40
Fricassea di pollo con pomodori....40
Frittelle al naturale....153
Frittelle di fiori di acacia....154
Frittelle di zucchine....91
Galette di patate alla birra....122
Gaufres di base....140
Gratin di cavolfiore....108
Gratin di lasagne alle bietole....108
Mac & cheese alla birra....68
Michelada....178
Morso di serpente....174
Ostriche gratinate alla birra....48
Padellata di verdure in crosta alla birra....104
Padellata di verdure verdi al chorizo....92
Panaché con litchi o sambuco....180
Panaché homemade....180
Parmentier di stufato alla birra....126
Pasticcio di pollo....120
Pasticcio vegetariano alle erbe....120
Pissaladière con cipolle e parmigiano....100
Pollo cotto sulla lattina....16
Pollo cotto sulla lattina con erbe....16
Polpette di pesce....125
Quiche con cheddar, pomodoro, birra....102
Sauté di gamberi....54
Spezzatino di vitello con cocco e birra....34
Stufato di pesce con gamberi....60
Tegame di cozze alla birra....58
Tempura alla birra lager....88
Torta semplice....156
Uova in cocotte & zucchine....76
Yakitori marinati....14
Zuppa del povero (sedano, uovo e pomodoro)....113
Zuppa di cipolle....110
Zuppa verde al peperoncino....112

BIRRA BIANCA

Besciamella alla birra....133
Braciole di maiale alla birra....29
Carta bianca (cocktail)....182
Ceviche....56
Cocotte di coniglio con bietole....38
Cocotte di verdure alla birra bianca....104
Cornish pasty....124
Flammekueche....123
Fricassea di pollo alla birra....40
Fricassea di pollo con pomodori....40
Frittelle al naturale....153
Frittelle di patate per il brunch....80
Frutti rossi in gelatina brillante....165
Gratin di cavolfiore....108
Gratin di lasagne alle bietole....108
Insalata di spaghetti soba alla birra....114
Mac & cheese alla birra....68
Marinata all'aglio per il pesce....134
Omelette....77
Ostriche calde alle alghe....50
Pere in camicia alla birra bianca....169
Salsa per asparagi in insalata....130
Sauté di gamberi....54
Summer beer....180
Tegame di cozze alla birra....58
Zabaione....165

STOUT O PORTER

Beer float....182
Black Velvet....174
Carote e rape glassate alla stout....95
Dolce di cioccolato alla stout....150
Focaccia alla stout....146
Fonduta piccante....74
Frittelle di melanzane alla giapponese....91
Gelato alla stout....170
Granita alla stout....171
Irish car bomb....182
Kugelhopf speziato alla stout....148
Manzo marinato con salsa piccante....19
Marinata per la carne....136
Ossobuco di maiale con pomodori secchi....30
Pain perdu con frutti rossi....166
Pasticcio di manzo alla stout....118
Pie di manzo, stout e ostriche....118
Profiteroles con salsa al cioccolato e birra....169
Purè di patate dolci....98
Salsa al cioccolato e birra....168
Salsa per barbecue....132
Stufato di manzo ai funghi....23
Tartufi al cioccolato e stout....162
Tempura alla birra stout....90
Tempura di ostriche alla stout....50
Torta rapida con cioccolato e birra....153

Welsh al pomodoro....72
Welsh ortodosso....72

KRIEK

Coniglio alla Kriek....22
Scotch eggs con stufato di coniglio....78

ALE SCURE, AMBRATE

Arrosto di maiale con birra & cipolle....18
Babà ambrato....160
Baccalà alla birra....56
Birra-rita....177
Braciole con birra ambrata....12
Chili con carne....42
Cipollotti canditi....86
Crêpes....142
Crêpes arrotolate con funghi....102
Crostata di mele caramellate....159
Dip ai cipollotti....86
Fagioli rossi stufati alla birra....106
Fegato di coniglio stufato con cipolle....36
Fish and chips....52
Fonduta belga....74
Gaufres al grano saraceno....140
Gougères....65
Gratin di melanzane
e formaggio fresco....109
Gratin di frutti rossi....164
Indivia caramellata alla birra ambrata....96
Insalata di foglie invernali....115
Lobster rolls con salsa alla birra....47
Marinata agli agrumi per il pesce....134
Muffins al ribes nero....152
Ostriche gratinate alla birra....48
Padellata di cavolini di Bruxelles....94
Padellata di verdure
con pancetta e uova....94
Pain d'épices all'arancia e birra ambrata.147
Pain perdu all'inglese....166
Pain perdu salato....87
Pane alla birra, formaggio ed erbe....144
Petto d'anatra con salsa alla birra....12
Pissaladière con cipolle ed erborinato .100
Pizza....68
Polpette alla belga....122
Polpette alla birra....28
Purè di patate dolci....98
Purè di sedano rapa....98
Salsa al caramello alla birra....168
Salsicce al forno alla birra....18
Senape fatta in casa alla birra scura....132
Soufflé ai formaggi e birra....66
Stufato di manzo con pesto
di crescione....24
Tatin di rape alla birra....103
Toast di formaggio di capra caldo....64
Torta allo yogurt....148
Torta invernale....156
Uova bazzotte su fonduta di cipollotti....77
Uova in cocotte & funghi....76
Welsh al formaggio erborinato....70
Welsh di base....70
Zuppa con carne e birra....27

BIRRE ROSSE

Campinoise....32
Carbonade fiamminga....20
Zuppa d'aglio....110

TUTTI I TIPI DI BIRRA

Burritos....124
Frittelle di mele....154
Marinata alla giapponese....136
Onion rings....84
Pane naturale alla birra....144
Patate soffiate al forno....69
Stinco di maiale glassato alla birra....13

Guido Tommasi Editore
www.guidotommasi.it

160 RICETTE

CARNE
PESCE
UOVA E FORMAGGIO
VERDURE
TORTE SALATE E PIATTI CON GLI AVANZI
SALSE E MARINATE
PANE, FOCACCE E DOLCI
COCKTAIL

Alcol: adottate un comportamento responsabile! L'abuso di alcol nuoce gravemente alla salute, consumatene con moderazione.

17 € IVA INCLUSA

ISBN: 978 88 67530 915