

Maltus Faber[®]
Birrifificio in Genova



BIRRA DA MANGIARE

•
Ricette di piatti deliziosi
realizzati con
le nostre birre

Maggio 2018
Autori Vari
eBook

Quest'opera è stata realizzata per:

MALTUS FABER SAS

Via Fegino, 3G

16161 Genova

Telefono e Fax: +39 010 7401697

Mobile: +39 3401230069; +39 329 7921009

e-mail: info@maltusfaber.com

web: www.maltusfaber.com



Da:

LIBRICETTE.eu

SERVIZI DI VISIBILITÀ PER OPERATORI DEL SETTORE CIBO E BEVANDE

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

Via Tirreno, 143/5

10136 Torino

Telefono: +39 335 77 01 901

e-mail: info@libricette.eu

web: www.libricette.eu



In collaborazione con il blog [SLELLY](#) di Paola Uberti.

© 2018 MALTUS FABER SAS in concessione a LIBRICETTE.eu a fini di divulgazione, promozione e pubblicizzazione sul web.

NOTA IMPORTANTE: i contenuti di questa pubblicazione fanno riferimento a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

Fonti delle immagini.

Pagine 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 proprietà MALTUS FABER SAS.

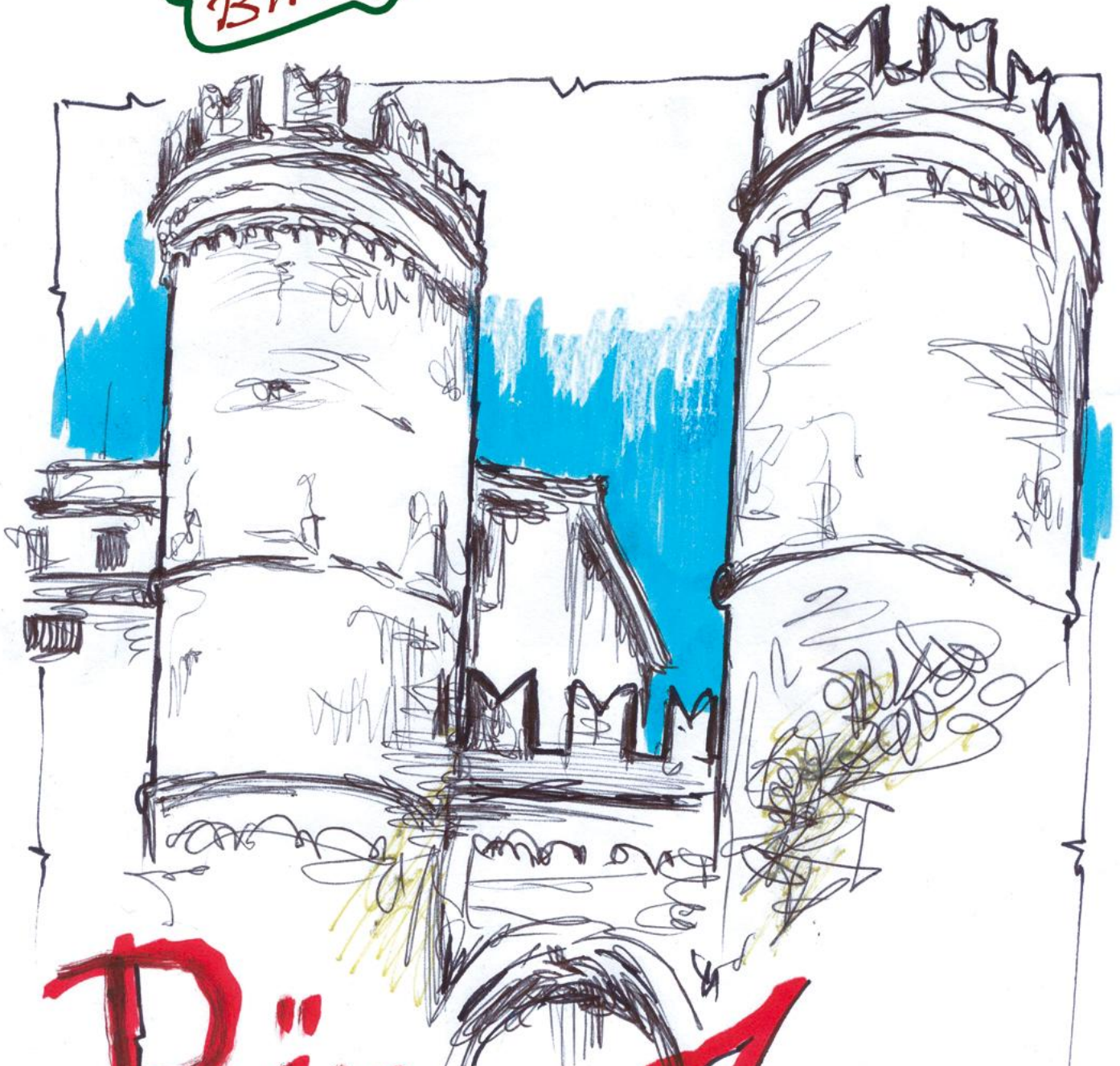
Pagine 13 e 30, fotografie di Paola Uberti.

Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti e a MALTUS FABER SAS ai fini della realizzazione di questo eBook e della sua pubblicazione, diffusione e pubblicizzazione sul web. Gli autori delle ricette sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse e della loro autenticità.

LIBRICETTE.eu non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, MALTUS FABER SAS e gli autori delle ricette si considerano sollevati da qualsiasi responsabilità legata alla non corretta interpretazione dei contenuti di questo eBook o ad eventuali errori tipografici.

Maltus Faber[®]
Birrifificio in Genova



Bira de Zena

www.maltusfaber.com

BIRRA E ONDE DI MARE: IL BIRRIFICIO MALTUS FABER

Di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu.

Massimo Versaci il Maltus, Fausto Marengo il Faber (l'Artigiano), un destino che pareva già scritto, una location che trasuda storia di birra, acqua, malti, luppoli, lievito.

Ecco gli ingredienti del Birrifificio Artigianale Maltus Faber: niente di più. E scusate se è poco.

Si può "produrre Birra partendo dal

latte"? Certo, se due colleghi e amici, dipendenti della Centrale del Latte, decidono di assecondare una devozione che li accomuna, quella alla Birra fatta come si deve.

Questo è proprio ciò che è accaduto a Massimo e Fausto i quali, alcuni anni fa, iniziarono a produrre Birra a livello domestico per poi orientarsi verso un'Associazione Culturale nella quale fu installato un impianto pilota, destinato a produrre Birre riservate all'Associazione



stessa.

La missione di Massimo e Fausto, cioè diffondere cultura riguardo la Birra artigianale vera e di qualità, fece sì che le loro birre attraessero l'attenzione di Degustatori Professionali e Consumatori Consapevoli che condividevano il loro orientamento.

Il continuo miglioramento dei prodotti e la realizzazione di un impianto di produzione concepito ad hoc, motivarono e diedero il via all'attuale produzione che avviene in una sede devota alla birra sin dagli inizi del secolo scorso, quando ospitava la Fabbrica Cervisia, che, successivamente, fu acquisita dal gruppo Dreher (che fondò una scuola per Mastri Birrai) e infine fu dismessa dal gruppo Heineken.

La storia, si sa, ha un peso imprescindibile quando si tratta di cibi e bevande di eccellenza che portano nel loro DNA l'identità di coloro che li producono e del territorio nel quale nascono e del quale divengono emblema, icona. Per questo, all'interno della sede del Birrifico Maltus Faber, è allestita una piccola esposizione dedicata a ciò che ha preceduto l'attuale attività, innervando la stessa di quell'emozione che nasce dalla conoscenza del passato e dal rispetto dimostrato verso esso, come elemento chiave di una produzione matura e consapevole.

Oggi, con in sottofondo dell'odore del mare, entrare nel Birrifico Maltus Faber

equivale a ripercorrere idealmente ogni passo della sua storia che cresce e prosegue ogni giorno.

Il locale sobrio, luminoso e accogliente, in cui si contrappongono i bianchi splendidi dell'architettura interna, i bruni attraenti degli scaffali e i colori intensamente comunicativi delle etichette, parla di spontaneità e genuinità e di quel "non ho niente da nascondere" che sa tanto rassicurare e che è alla base delle birre, da quelle più delicate a quelle più intense.

Le birre Maltus Faber, artigianali nel vero senso della parola, non sono pastorizzate e non sono filtrate. Sono autentiche, vive, fresche, ognuna con peculiarità in fatto di colore, sapore e profumo che la rende indiscutibilmente QUELLA BIRRA, non confondibile con un'altra e naturalmente predisposta ad abbracciare certi cibi, accompagnandoli o diventandone parte essenziale, come nelle ricette che troverete in questo eBook.

Le birre sono tutte ad alta fermentazione e rifermentano in bottiglia, crescendo, maturando e diventando ciò che sono al momento di essere gustate.

Le birre Maltus Faber, inoltre, sono concepite e prodotte con attenzione al territorio, tanto da esserne parte e, in qualche modo, metafora: ognuna possiede un carattere proprio. Ognuna suscita, veicola e fa crescere determinate sensazioni a chi la assapora. Ognuna ha la sua forma di gusto, il suo modo di spumeggiare, di lambire

languidamente o di inarcarsi
vivacemente in una tensione vibrante.
Ognuna ha il suo modo di
biancheggiare serenamente sotto un
cielo limpido o di abbracciare
l'inconscio sotto un cielo carico di
nubi...proprio come fanno le onde del
mare di Genova, quando l'acqua è
gentile oppure urla tutta la sua forza
naturale.

Maltus Faber[®]
Birrificio in Genova 



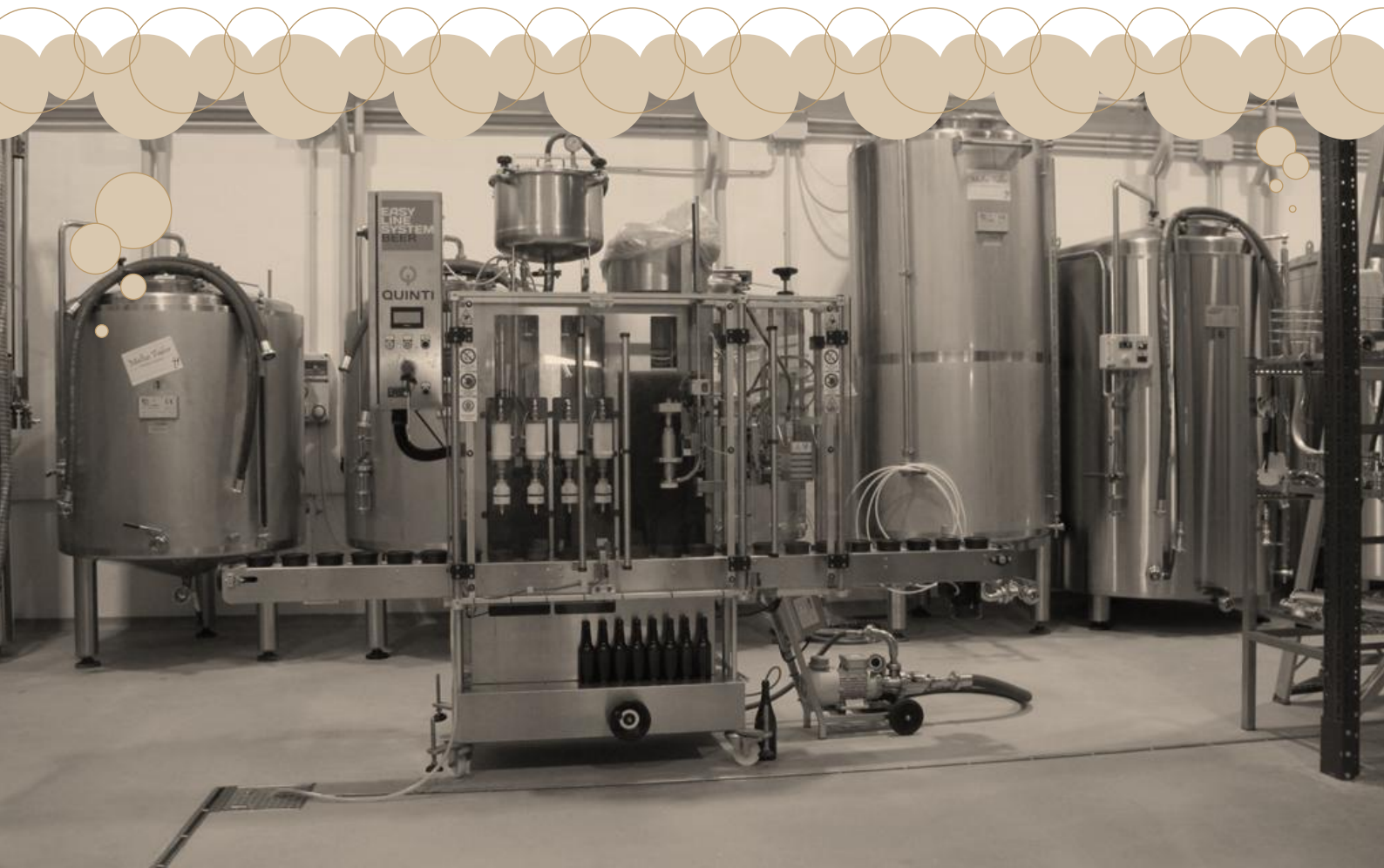
Maltus Faber[®]

Birrificio in Genova





Maltus Faber[®]
Birrificio in Genova



Maltus Faber

Birrificio in Genova



Maltus Faber
è un Birrificio che
produce Birra
Artigianale ad alta
fermentazione e di ottima
qualità, non filtrata e
non pastorizzata,
quindi viva sana
e genuina.



Maltus Faber[®]
Birrificio in Genova



5 giugno 2018

10

ANNI

DI MALTUS FABER

Maltus Faber®
Birrificio in Genova



LE NOSTRE BIRRE





SWEET STOUT

Nera, morbida e delicata.

BIRRA SCURA
BIRRA BANDIERA

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	4,7%
GRADO PLATO	12° P
GRADO DI AMARO	22 IBU
COLORE	60 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia Standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt.	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Special W, Carafà special 1, Roasted Barley.
CEREALI	Fiocchi di Avena.
LUPPOLI	Hallertau Saphir.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Scura con riflessi marroni e schiuma fine e compatta di color crema, carbonazione moderata.

AROMA

Pulito ed elegante l'aroma, le morbide note di torrefatto e di caffè caratterizzano i profumi che precedono la degustazione.

GUSTO

La consistenza vellutata, i sentori di caffè e le tenui tostature caratterizzano l'assaggio.

ABBINAMENTI

Ottima da gustare sola, ideale con le ostriche ed i dessert al cioccolato.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.

Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

BIANCA

Beverina con gusto e carattere.

BIRRA BIONDA CHIARA
BIRRA BANDIERA

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	4,7%
GRADO PLATO	12° P
GRADO DI AMARO	16 IBU
COLORE	4 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf. regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Frumento chiaro.
CEREALI	Fiocchi di Avena.
LUPPOLI	Cascade, H. Saphir, Citra.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Leggermente velata, di colore dorato chiaro, con una schiuma candida e persistente.

AROMA

L'aroma fine e leggermente agrumato è ottenuto grazie alla scelta accurata di lievito e luppoli e non proviene da spezie ed aromi.

GUSTO

Il palato morbido è caratteristico del frumento. L'amaricatura lieve ma avvertibile e un finale pulito, contribuiscono a sensazioni piacevolmente rinfrescanti.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si accompagna a pesce al cartoccio, carni bianche e primi piatti dai condimenti leggeri.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti. Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine. Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2017
Birra Quotidiana

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

AMBER-ALE

Birra leggera con intense note agrumate di luppolo fresco.

BIRRA AMBRATA
BIRRA BANDIERA

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	5,6%
GRADO PLATO	12.5° P
GRADO DI AMARO	30 IBU
COLORE	25 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf. regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt.	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Cara Vienna, Cara Monaco 2.
LUPPOLI	Cascade, Centennial, Simcoe.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Colore ramato brillante, schiuma chiara e persistente.

AROMA

L'aroma è intenso, balsamico con note agrumate di pompelmo e mandarino.

GUSTO

Le note agrumate proseguono in bocca, ammorbidite da una sfumatura di caramello delicato, chiude un'amaricatura media di gradevole persistenza.

ABBINAMENTI

Ottima sia come aperitivo che in abbinamento a cibi leggermente affumicati, formaggi poco stagionati e roastbeef. Da provare anche con la pasta alla carbonara.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti. Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine. Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2019
Grande Birra

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

BLONDE

Una Birra piacevole per il suo equilibrio.

BIRRA BIONDA
BIRRA BANDIERA

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	5,6%
GRADO PLATO	12.5° P
GRADO DI AMARO	35 IBU
COLORE	6 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Bottiglia magnum	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Cara pils.
LUPPOLI	Hallertau Tradition, Stiryan Goldings, Brewer Gold.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Di colore dorato scarico con schiuma bianca e persistente.

AROMA

Fresco e floreale con sfumature erbacee e note speziate del lievito.

GUSTO

In bocca è corposa con un buon bilanciamento di malti e luppoli, retrogusto persistente e gradevolmente amarognolo con finale secco.

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti dai condimenti leggeri. Pasta con pesto fagiolini e patate, pansoti con salsa di noci, cannelloni di verdura, pesce al cartoccio, carni bianche, focaccia normale ed al formaggio, torte di verdura e ripieni.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti. Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine. Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2017
Birra Quotidiana

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

AMBRATA

Una Birra morbida e maltata.

BIRRA AMBRATA
BIRRA BANDIERA

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	7,0%
GRADO PLATO	16.50° P
GRADO DI AMARO	18 IBU
COLORE	20 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Vienna, Cara Vienna.
LUPPOLI	Cascade, Saphir.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore è ambrato carico, la schiuma persistente di colore crema.

AROMA

Nell'aroma pulito prevalgono le note floreali e di biscotto.

GUSTO

In bocca è morbida, piena, con leggeri sentori fruttati e di caramello.

Il finale è pulito ed asciutto con una leggera amaricatura.

ABBINAMENTI

Ottima con carni rosse alla griglia, prosciutto crudo, salumi e formaggi stagionati. E' un'ottima Birra da tutto pasto.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2009
Birra Etichetta

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.
Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.
Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

TRIPLE

Una Birra dall'aroma intenso ed appagante.

BIRRA BIONDA/DORATA
BIRRA SPECIALE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	8,0%
GRADO PLATO	17° P
GRADO DI AMARO	36 IBU
COLORE	9 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Bottiglia magnum	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt.	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Zucchero bianco candito.
LUPPOLI	Columbus, Stiryan Goldings.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore dorato e la testa di schiuma non fanno sospettare la gradazione e l'energia di questa Birra.

AROMA

L'aroma è intenso e fruttato, leggermente speziato con note pepate tipiche del lievito.

GUSTO

In bocca ha nerbo e carattere, la dolcezza del malto è ben presto equilibrata da un finale ben luppolato, caldo ed alcolico.

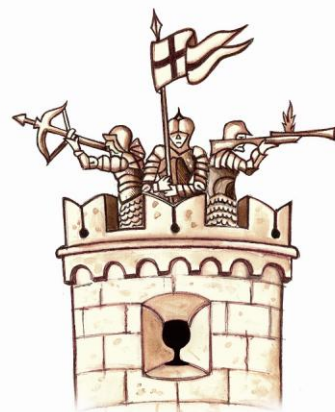
ABBINAMENTI

Farinata, frittura di pesce, verdure fritte, panissa, formaggi e pecorini stagionati serviti con miele e confettura di fichi.

La nostra Birra mantiene tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

Non è filtrata, non è pastorizzata ed è quindi viva, sana e genuina.

Va conservata in piedi al fresco e lontana da fonti di calore.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2017
Grande Birra

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

BRUNE

Ispirata alle Birre Trappiste.

BIRRA BRUNA
BIRRA SPECIALE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	8,0%
GRADO PLATO	17.50° P
GRADO DI AMARO	24 IBU
COLORE	38 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	18 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt.	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Vienna, Cara Hell, Special W, Cara Munich 2, Roasted Barley, Zucchero candito bruno.
LUPPOLI	Hallertau Saphir.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore bruno non lascia sospettare che questa sia una delle Birre più piacevolmente bevibili della gamma.

AROMA

L'aroma è fine e leggermente tostato con sentori di prugna matura e note di frutta secca.

GUSTO

In bocca è morbida e piacevole con note di cioccolato e carruba.

Il finale è leggermente secco ed armonico.

ABBINAMENTI

La gamma di abbinamenti è ampia, si va dalle carni rosse (stracotti e brasati) ai formaggi erborinati (gorgonzola e rochefort). Ideale con i dolci al cioccolato. Inconsueto ma perfetto l'abbinamento con i crostacei (gamberi e scampi sfumati ed accompagnati con la stessa Birra Brune).

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.

Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d'Italia 2019
Birra Slow

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

BLONDE HOP

Fresca ed intensa con dry-hop.

BIRRA BIONDA
BIRRA SPECIALE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	5,6%
GRADO PLATO	12.5° P
GRADO DI AMARO	37 IBU
COLORE	8 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt.	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Cara Pils.
LUPPOLI	Cascade, Columbus e Citra.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore è dorato, con una bianca schiuma persistente.

AROMA

Piacevole sensazione di freschezza iniziale, a cui segue l'intenso aroma agrumato con sfumature esotiche e leggere note resinose.

GUSTO

Prevale l'agrumato tipico del dry-hop, che ben si amalgama con le note mielate del malto e il resinoso del luppolo.

ABBINAMENTI

Fresca e dissetante da sola, si abbina a Pesto Genovese, verdure ripiene, carni bianche e focaccia al formaggio.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.

Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d'Italia 2019
Birra Quotidiana

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

TRIPLE HOP

Triple Belga con dry-hop.

BIRRA BIONDA/DORATA
BIRRA SPECIALE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	8,0%
GRADO PLATO	17° P
GRADO DI AMARO	38 IBU
COLORE	11 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt.	1 pz



INGREDIENTI

MALTI	Pils, Zucchero bianco candito.
LUPPOLI	Columbus, Cascade, Amarillo.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore dorato e la testa di schiuma non fanno sospettare la gradazione e l'energia di questa birra.

AROMA

Grazie al generoso dry-hop (luppolatura a freddo) la Triple acquista una nuova dimensione che la caratterizza con l'esplosivo aroma agrumato di luppolo.

GUSTO

La fresca secchezza e la nota alcolica sono equilibrate dalla dolcezza del malto e dal ricco ed aromatico finale luppolato.

ABBINAMENTI

Farinata, panissa, focaccia con cipolla, da provare con le carni speziate (pollo tandoni o fajitas di manzo e pollo).

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti. Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine. Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

CIPPA L'IPA

Classica Indian Pale Ale.

COLORE DORATO INTENSO
BIRRA SPECIALE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	7,0%
GRADO PLATO	15.50° P
GRADO DI AMARO	70 IBU
COLORE	16 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9 °C
SHELF LIFE	12 MESI

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Cara Hell.
LUPPOLI	Simcoe, Columbus, Cascade, Amarillo, Citra.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Colore dorato intenso e schiuma chiara e persistente.

AROMA

Caratterizzato dai luppoli abbondanti ed aromatici. Prevalgono le note agrumate, miste a sfumature resinose e balsamiche.

GUSTO

La notevole luppatura è accompagnata dalle fresche note agrumate, il finale è gradevolmente persistente.

ABBINAMENTI

Da gustare in ogni momento è ottima come aperitivo "vigoroso".



Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti. Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine. Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



www.maltusfaber.com

EXTRA BRUNE

Corposa, aromatica, di grande intensità.

Premio
Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2017
Birra Slow

BIRRA BRUNA
BIRRA DA MEDITAZIONE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	10,0%
GRADO PLATO	22.50° P
GRADO DI AMARO	25 IBU
COLORE	39 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12 °C
SHELF LIFE	36 MESI

L' Extra Brune si presta ad un ulteriore anche lungo affinamento in bottiglia.

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt.	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Vienna, Special W, Cara Red, Cara Monaco 2, Carafà special 1, Zuccherò candito bruno.
LUPPOLI	Hallertau Magnum.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore è mogano intenso, limpida con schiuma color crema di media persistenza.

AROMA

Ricca e piacevole, fresca nonostante l'alcool, presenta sentori di uva sultanina e note tostate di frutta secca.

GUSTO

Il bocca mantiene le promesse: ricca delle più diverse sfumature scure, dal caramello, al cioccolato ed al caffè, è morbida e vellutata.

ABBINAMENTI

L'Extra Brune è una Birra ottima da consumare, sola, al termine di una cena.

Da provare con parmigiano stravecchio, accompagna anche formaggi erborinati maturi e stagionati.

A suo agio con pasticceria secca, panettone genovese e cioccolato.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

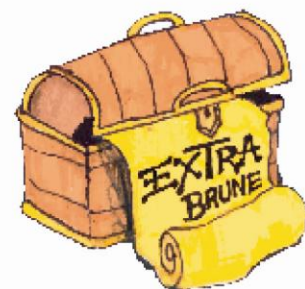
Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.

Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Premio
Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2015
Birra Slow

Premio
Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2013
Birra Slow



Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

IMPERIAL

Birra dagli aromi intensi e dalla lunga persistenza.

BIRRA SCURA
BIRRA DA MEDITAZIONE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	7,8%
GRADO PLATO	22.50° P
GRADO DI AMARO	25 IBU
COLORE	72 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C
SHELF LIFE	36 MESI

Il prodotto si presta ad un ulteriore anche lungo affinamento in bottiglia.

FORMATI

	Pz/ct
Bottiglietta	33 cl 12 pz
Bottiglia standard	75 cl 6 pz
Magnum (conf.regalo)	150 cl 1 pz
Fusti Key Keg	20 lt. 1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Cara Munich 2, Special W, Carafa special 1, Roasted Barley.
CEREALI	Fiocchi di Avena.
LUPPOLI	Hallertau Magnum.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore è ebano, la schiuma fine e persistente di color nocciola, la saturazione (gasatura) è bassa.

AROMA

Caffè, cioccolato e morbide note tostate caratterizzano i profumi che precedono la degustazione.

GUSTO

E' robusta nel corpo ma senza mancare della finezza di aromi data dal lievito selezionato. La persistenza aromatica è lunga con note di caffè e fava di cacao.

ABBINAMENTI

Il cioccolato amaro extra nero ed un sigaro toscano originale sono compagni ideali di questa Birra che è comunque ottima da sola in un dopocena.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti. Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine. Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2013
Grande Birra

Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2015
Grande Birra



Premio Slow Food
Guida alle Birre
d' Italia 2017
Grande Birra

Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

EXTRABRUNE BARRICATA

Intensa e vellutata.

BIRRA BRUNA MATURATA IN LEGNO
BIRRA DA MEDITAZIONE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	10%
GRADO PLATO	22.50° P
GRADO DI AMARO	25 IBU
COLORE	39 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C
SHELF LIFE	60 MESI

Il prodotto si presta ad un ulteriore anche lungo affinamento in bottiglia.

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Fusti Key Keg	20 lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Vienna, Special W, Cara Red, Cara Monaco 2, Carafà special 1, Zucchero candito bruno.
LUPPOLI	Hallertau Magnum.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Affinata per 12 mesi in barrique dell'azienda agricola Braida, si presenta di colore mogano scarico, limpida e priva di schiuma e gasatura.

AROMA

Le note vinose e gli aromi di frutti rossi e sherry contraddistinguono l'olfatto.

GUSTO

Calda ed alcolica, in bocca è ricca e complessa con sentori di malto, caramello e morbide note vanigliate del legno.

ABBINAMENTI

Da gustare sola è perfetta sorseggiata in un dopo cena.

Può essere accompagnata a pasticceria secca e cioccolato.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.

Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



IMPERIAL BARRICATA

Persistente e complessa.

BIRRA SCURA MATURATA IN LEGNO
BIRRA DA MEDITAZIONE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	9%
GRADO PLATO	22.50° P
GRADO DI AMARO	25 IBU
COLORE	72 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C
SHELF LIFE	60 MESI

Il prodotto si presta ad un ulteriore anche lungo affinamento in bottiglia.

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglietta	33 cl	12 pz
Fusti Key Keg	20 lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Cara Munich 2, Special W, Carafà special 1, Roasted Barley.
CEREALI	Fiocchi di Avena.
LUPPOLI	Hallertau Magnum.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Affinata per 12 mesi in barrique dell'azienda agricola Braida, si presenta di colore ebano con schiuma fine di media persistenza di color nocciola, la saturazione (gasatura) è bassa.

AROMA

Intensa e complessa è arricchita dalle note vanigliate del legno. Si distinguono aromi di caffè, uva passa e sfumature di buccia d'arancia e rum.

GUSTO

Il palato è deciso ed imponente con note di caffè e fava di cacao seguite da sfumature di frutti rossi.

ABBINAMENTI

Ideale nel dopo cena, si abbina ottimamente sia ad un buon sigaro che ad un cioccolato amaro extra nero.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.

Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



BIRRA DI PRIMAVERA

Ispirata alle Bier de Mars.

BIRRA DORATA INTENSA
BIRRA SPECIALE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	6,5%
GRADO PLATO	16.0° P
GRADO DI AMARO	24 IBU
COLORE	15 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9°C
SHELF LIFE	12 MESI

Disponibile nel periodo primaverile è ispirata alle Biere de Mars Belghe, storicamente prodotte nel tardo inverno e per la prima volta nel 1394 ad Arras. Queste birre erano le prime dell'anno, prodotte in inverno (con l'orzo seminato in primavera, raccolto in estate e maltato a fine settembre).

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Bottiglia magnum	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI Pils, Cara Hell, Frumento chiaro.
LUPPOLI Amarillo, Cascade, Citra.
LIEVITO Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore è dorato intenso e la schiuma bianca.

AROMA

Sottili note floreali e leggermente agrumate caratterizzano il delicato aroma.

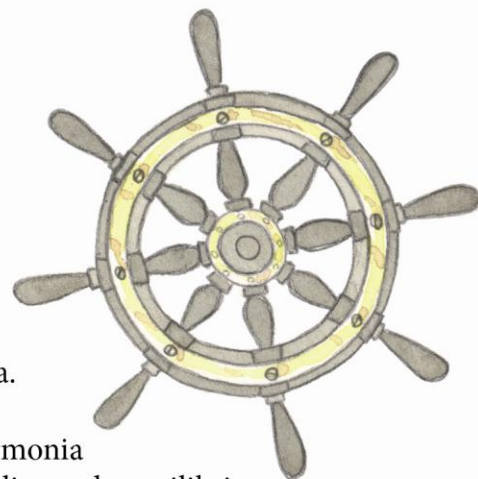
GUSTO

Al palato risulta piena ed aromatica, con note di caramello ed agrumi in armonia con l'amaro contenuto. Buona la persistenza ed ottima la bevibilità è birra di grande equilibrio.

ABBINAMENTI

Versatile negli abbinamenti è ideale accompagnamento a torte di verdura, ma da provare anche con cibi sapidi e sostanziosi.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti. Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine. Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

BIRRA DI NATALE

La strenna del Birraio.

BIRRA DORATA
BIRRA SPECIALE

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO	8%
GRADO PLATO	17.0° P
GRADO DI AMARO	22 IBU
COLORE	16 EBC
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9°C
SHELF LIFE	12 MESI

Storicamente è stata concepita come la strenna del Birraio. Inizialmente era un prodotto destinato ai dipendenti delle fabbriche. Dopo il successo tra gli addetti ai lavori, questa originale Birra divenne una strenna natalizia per i clienti più facoltosi e infine fu messa in commercio. Dalla sua nascita nel 2008 Maltus Faber ha sempre proseguito questa tradizione, commercializzando la Birra di Natale durante il periodo che precede le feste Natalizie.

FORMATI

		Pz/ct
Bottiglia standard	75 cl	6 pz
Bottiglia magnum	150 cl	1 pz
Fusti Key Keg	20 lt	1 pz

INGREDIENTI

MALTI	Pils, Vienna.
LUPPOLI	Athanium, Jarrillo.
LIEVITO	Saccharomyces Cerevisiae.

PROFILO GUSTATIVO

ASPETTO

Il colore è dorato intenso e la schiuma bianca.

AROMA

Il gradevole e ricco bouquet di aromi è dato esclusivamente dall'utilizzo di malti, luppoli e lievito che gli conferiscono la piacevole speziatura.

GUSTO

In bocca è morbida con il luppolo a bilanciare la leggera nota maltata.

ABBINAMENTI

Ideale accompagnamento dei pranzi Natalizi, ben si sposa anche con cibi elaborati.

Le nostre Birre mantengono tutta la ricchezza di profumi e sapori conferiti dagli ingredienti.

Non sono filtrate, ne pastorizzate quindi vive, sane e genuine.

Conservare in piedi al fresco e lontane da fonti di calore.



Maltus Faber
Birrificio in Genova

www.maltusfaber.com

Maltus Faber®
Birrificio in Genova



LE RICETTE DI CUCINA





DALLA DEGUSTAZIONE AI FORNELLI

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Immaginate un mattino, di quelli speciali, venato di un fascino intrinseco che lo accomuna alle terre di confine perché cavalca la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.

Pensate a un viaggio in autostrada, di quelli che molti piemontesi come me hanno fatto e fanno centinaia di volte nella vita per raggiungere il mare, anche solo per un giorno, “dal mattino alla sera”, come si usa dire.

Questo viaggio, però, non ha avuto le spiagge come destinazione, ma il BIRRIFICIO MALTUS FABER, dove ho conosciuto *Il Maltus* Massimo Versaci e assaggiato le birre che noi autori di LIBRICETTE.eu abbiamo utilizzato come ingrediente chiave delle nostre ricette.

La degustazione è stata un vero e proprio caleidoscopio di stimoli sensoriali immediatamente tramutatisi in emozioni e ricordi. Il crescendo di gradazioni alcoliche, lo scurirsi dei colori, l'intensificarsi delle note aromatiche e dei sapori mi ha colpito per un motivo in particolare: le birre del BIRRIFICIO MALTUS FABER sono incredibilmente coerenti.

Nonostante ciascuna birra possieda carattere e sfumature univoci, si percepisce un *fil rouge* che unisce i

prodotti e che è fatto di due elementi: qualità e capacità di scavare nel cuore di chi li beve, alla ricerca della combinazione emotiva perfetta.

Le birre del BIRRIFICIO MALTUS FABER si sono rivelate straordinarie in cucina, nonché insostituibili. Realizzare uno dei piatti che troverete nelle prossime pagine con un prodotto differente, darebbe un risultato totalmente diverso, rischiando di rompere il delicato equilibrio tra idea, esecuzione e piatto finito.

Combinare gli ingredienti, scegliere le cotture, curare le forme e assaggiare, è stato un insieme di pensieri, gesti, a volte istinti che hanno lasciato una traccia profonda.

Nelle prossime pagine troverete ricette di cucina nelle quali le birre del BIRRIFICIO MALTUS FABER sono protagoniste, costruite attorno ad esse e alle loro peculiarità.

Le ricette sono suddivise in dolci e salate, con un caso di “ibridazione”, perché un piatto, così come il mattino in cui ho visitato il birrificio, può essere una “terra di confine”.



GLI AUTORI



Paola "Stelly" Uberti Monica Benedetto e Nicolò

Le Cuoche Clandestine Anna Giudice e Giovanna Lombardi Silvia De Lucas

Fernanda Demuru Roberto Leopardi

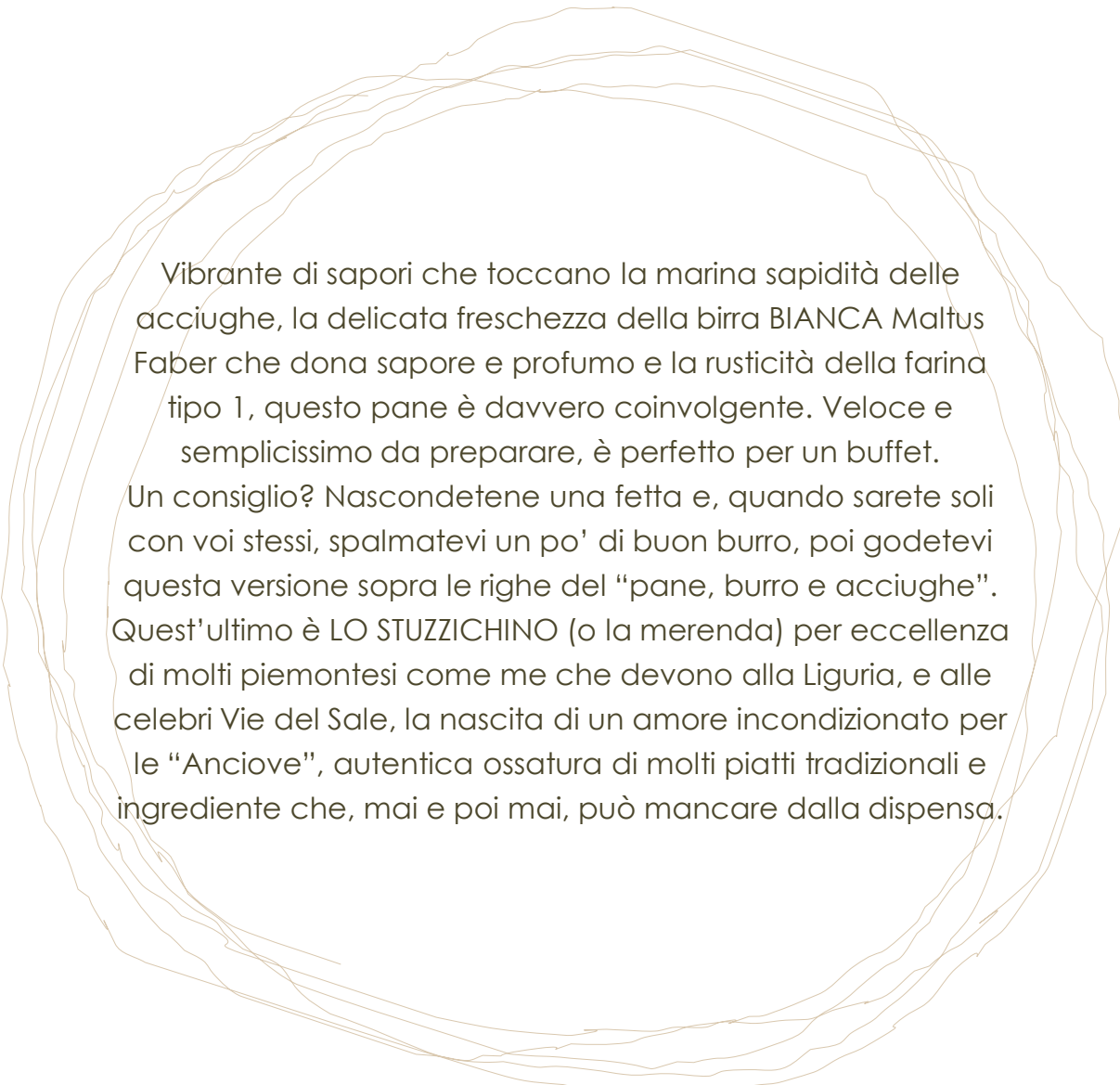
Anna Laura Mattesini Lara Tedesco



EMOZIONI SALATE

“SULLE VIE DEL SALE”
Pane senza lievito
alla birra
BIANCA con
acciughe

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Vibrante di sapori che toccano la marina sapidità delle acciughe, la delicata freschezza della birra BIANCA Maltus Faber che dona sapore e profumo e la rusticità della farina tipo 1, questo pane è davvero coinvolgente. Veloce e semplicissimo da preparare, è perfetto per un buffet.

Un consiglio? Nascondetene una fetta e, quando sarete soli con voi stessi, spalmatevi un po' di buon burro, poi godetevi questa versione sopra le righe del "pane, burro e acciughe". Quest'ultimo è LO STUZZICHINO (o la merenda) per eccellenza di molti piemontesi come me che devono alla Liguria, e alle celebri Vie del Sale, la nascita di un amore incondizionato per le "Anciove", autentica ossatura di molti piatti tradizionali e ingrediente che, mai e poi mai, può mancare dalla dispensa.

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

- 250 grammi di farina Tipo 1 + un po' per maneggiare l'impasto
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio purissimo
- Un pizzico di sale
- 6 piccoli filetti di acciuga sotto sale ben sciacquati, asciugati e tagliati a pezzetti
- 180 millilitri di birra BIANCA Maltus Faber
- Un cucchiaino di succo di limone appena spremuto
- Olio extravergine di oliva taggiasca q.b.

PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 220°C in modalità statica.

In una capace ciotola, riunisco farina, zucchero, bicarbonato, sale e acciughe, quindi mescolo con cura.

A parte mescolo birra e succo di limone, per poi unire il liquido agli ingredienti secchi contenuti nella ciotola.

Impasto per pochi istanti con una forchetta, fermandomi appena la birra è stata assorbita dalla farina. Devo ottenere un impasto molto morbido che si attacca alle dita.

Con le mani infarinate, trasferisco l'impasto in uno stampo di carta per panettoncini con diametro di 12 cm e altezza di 6 cm (in alternativa posso utilizzare uno stampo di metallo foderato di carta da forno bagnata e strizzata).

Schiaccio delicatamente l'impasto, ne ungo la superficie con un po' di olio, quindi pratico un taglio a croce piuttosto profondo.

Cuocio il pane in forno per 15 minuti, poi lo copro con un foglio di alluminio da cucina e proseguo la cottura per 25

minuti o fino a quando uno spiedo infilato nel cuore del pane ne esce asciutto.

Estraggo dal forno e servo il pane tiepido o freddo.



Grissini rustici alla
birra TRIPLE

•
di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

INGREDIENTI PER 15 PEZZI CIRCA

- 250 grammi di farina 0
- 135 millilitri di birra TRIPLE Maltus Faber a temperatura ambiente
- 6 grammi di lievito di birra fresco
- 1/2 cucchiaino di miele di acacia
- 1 cucchiaino di sale
- 25 grammi di olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO

Sciogliete lievito e miele nella birra all'interno di una ciotola.

In una seconda ciotola, ponete la farina, praticate un cratere al centro e versatevi il composto precedentemente preparato.

Impastate, poi unite l'olio e, in ultimo, il sale.


Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e continuate a lavorarlo a mano fino a ottenere una massa morbida. Lasciate lievitare per due ore in ambiente tiepido, al riparo da correnti d'aria.

Riprendete il panetto, stendetelo e tagliate 20 strisce aiutandovi con un tarocco. Allungatele e adagiatele in una teglia rivestita con la carta da forno.

Cuocete in forno statico già caldo a 200°C per 15 -18 minuti.

Crackers ai semi
con birra
BIANCA

di Anna Giudice e
Giovanna Lombardi,
fondatrici del blog
CUCOCHÉ CLANDESTINE



Aperitivo? Basta qualche pezzo di formaggio da accompagnare a questi crackers e un buon bicchiere di birra Maltus Faber e il gioco è fatto.

Soddisferà anche i palati più fini questa birra dal sapore delicato, naturale complemento dei crackers croccanti e dal retrogusto un po' affumicato, grazie ai semi abbrustoliti. I pomodori secchi e le olive disidratate, ridotti in piccoli pezzi, daranno quel tocco in più.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 grammi di farina multi cereali
- 50 grammi di semi misti (girasole, zucca, lino...)
- 1 cucchiaio tra olive e pomodori secchi
- 130 grammi di birra BIANCA Maltus Faber
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

L'esecuzione è molto semplice e richiede una manciata di minuti, più il tempo di riposo della pasta.

Tritare finemente olive e pomodori.

Mettere la farina in una ciotola capiente.

Unire semi, olive e pomodori tritati, sale, pepe in abbondanza e mescolare.

Successivamente, versare la birra un po' per volta, iniziando a impastare delicatamente.

Il quantitativo di birra è quello che abbiamo usato noi, ma molto dipende, come sempre, dal tipo di farina utilizzata: tenere la bottiglia a portata di mano, in modo da poterne aggiungere un po' nel caso l'impasto fosse asciutto.

Il risultato deve essere un impasto liscio e non appiccicoso. Consigliamo di assaggiarlo per regolare la quantità di sale.

Avvolgere la pasta con pellicola da cucina e lasciarla riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.

Preriscaldare il forno a 180°C.

Passato il tempo del riposo, infarinare una superficie e munirsi di mattarello.

Dividere la pasta in due porzioni, così sarà più facile lavorarla.

Stendere la pasta il più sottile possibile: un paio di millimetri di altezza saranno sufficienti.


Tagliare la pasta a quadrati, a strisce, a losanghe o nella forma preferita, quindi ungere la superficie con olio e un po' di sale.

Cuocere in forno caldo per 10 minuti o fino quando la superficie dei crackers sarà ben dorata.

“LINEA DI CONFINE”

Biscotti semisalati
con panna alla birra
EXTRA
BRUNE

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Credo di averlo scritto molte altre volte, ma, si sa, *repetita iuvant* (o forse è solo l'invecchiamento N.d.A.), ma i biscotti semisalati mi fanno impazzire, specie se nella loro pasta croccante e friabile si nascondono il profumo e il sapore di un buon formaggio Grana.

Queste preparazioni sono seducenti per il fatto di viaggiare lungo quella sottile linea che separa i prodotti da forno dolci da quelli salati.

Ecco quindi deliziosi bocconcini con i quali potrete divertirvi a giocare perché, che li serviate come stuzzichino per un buffet salato o come divertente dolcetto, susciteranno stupore.

Oltre al contrasto tra dolce e salato, questi biscotti rivelano opposizione di consistenze. Addentandoli, sentirete la croccantezza della base, poi la spumosa e lieve morbidezza della panna alla birra EXTRA BRUNE Maltus Faber abbracciare i vostri sensi per poi dissolversi come una nuvola al vento.

Cosa dite, vi ho convinto a provare questa ricetta?

INGREDIENTI PER 24 PEZZI CIRCA

Per i biscotti:

- 75 grammi di farina 00
- 75 grammi di semola rimacinata di grano duro integrale + un po' per la spianatoia
- 45 grammi di Grana Padano 12 mesi grattugiato al momento
- 55 grammi di zucchero semolato
- Un pizzico di sale
- 25 grammi di burro freddo tagliato a cubetti

- 50 grammi di panna fresca

Per la panna alla birra:

- 330 millilitri di birra EXTRA BRUNE Maltus Faber
- 60 grammi di zucchero semolato
- 160 grammi di panna fresca

PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 160°C in modalità statica.

Preparo i biscotti.

Nel robot da cucina dotato di lame, riunisco le farine setacciate, il Grana Padano lo zucchero, il sale e aziono la macchina per mescolare gli ingredienti. Aggiungo il burro e frullo a intermittenza per ottenere un composto "sabbioso". Verso la panna e frullo ancora per pochi istanti: gli ingredienti devono compattarsi.

Stendo la pasta allo spessore di 1,5 millimetri sulla spianatoia leggermente infarinata.

Con un coppa pasta di 6,5 centimetri di diametro ritaglio 24 biscotti (impasto e stendo nuovamente i ritagli di pasta per utilizzarla tutta e raggiungere il numero di biscotti indicato).

Con delicatezza, sposto i biscotti su una placca foderata di carta da forno che possa entrare nel freezer.


Lascio riposare al freddo per 15 minuti, poi cuocio i biscotti nel forno per 15 minuti o fino a quando sono dorati. Sforno e lascio raffreddare su una griglia

per dolci.

Per la panna alla birra EXTRA BRUNE, verso la birra in un pentolino dal fondo spesso e unisco lo zucchero. Porto il pentolino su una fiamma vivace e cuocio fino a quando il composto si è ridotto a un terzo del volume iniziale, mescolando di tanto in tanto. Lascio raffreddare.

Raffreddo una ciotola di metallo in freezer, poi vi verso la panna. Aggiungo lo sciroppo di birra e zucchero, quindi monto a neve con una frusta a mano o elettrica.

Trasferisco la panna alla birra in una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella e la spreco sui biscotti prima di servirli.



Ostriche ubriache
alla birra
CIPPAL'IPA

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 50 grammi di mollica di pane bianco
- 20 grammi di burro
- 12 ostriche concave Spéciales freschissime
- 1 limone della Riviera Ligure
- 1 spicchio d'aglio
- 100 grammi di sale grosso
- Pepe q.b.
- Alcune foglie di menta fresca
- 60 millilitri di birra CIPPA L'IPA Maltus Faber

PROCEDIMENTO

Per prima cosa dovete acquistare ostriche freschissime da un pescivendolo di fiducia.

Apritele e sciacquatele facendole sgocciolare un po'.

Foderate una teglia con un foglio di carta da forno e create 12 mucchietti con il sale grosso.

Disponete le 12 valve concave con le ostriche sui mucchietti di sale in modo da mantenerle diritte.

In una ciotola amalgamate con cura la mollica di pane sbriciolata con lo spicchio d'aglio tritato, un pochino di scorza di limone grattugiata, una macinata di pepe e la menta tritata. A questo punto distribuite il composto sulle ostriche.

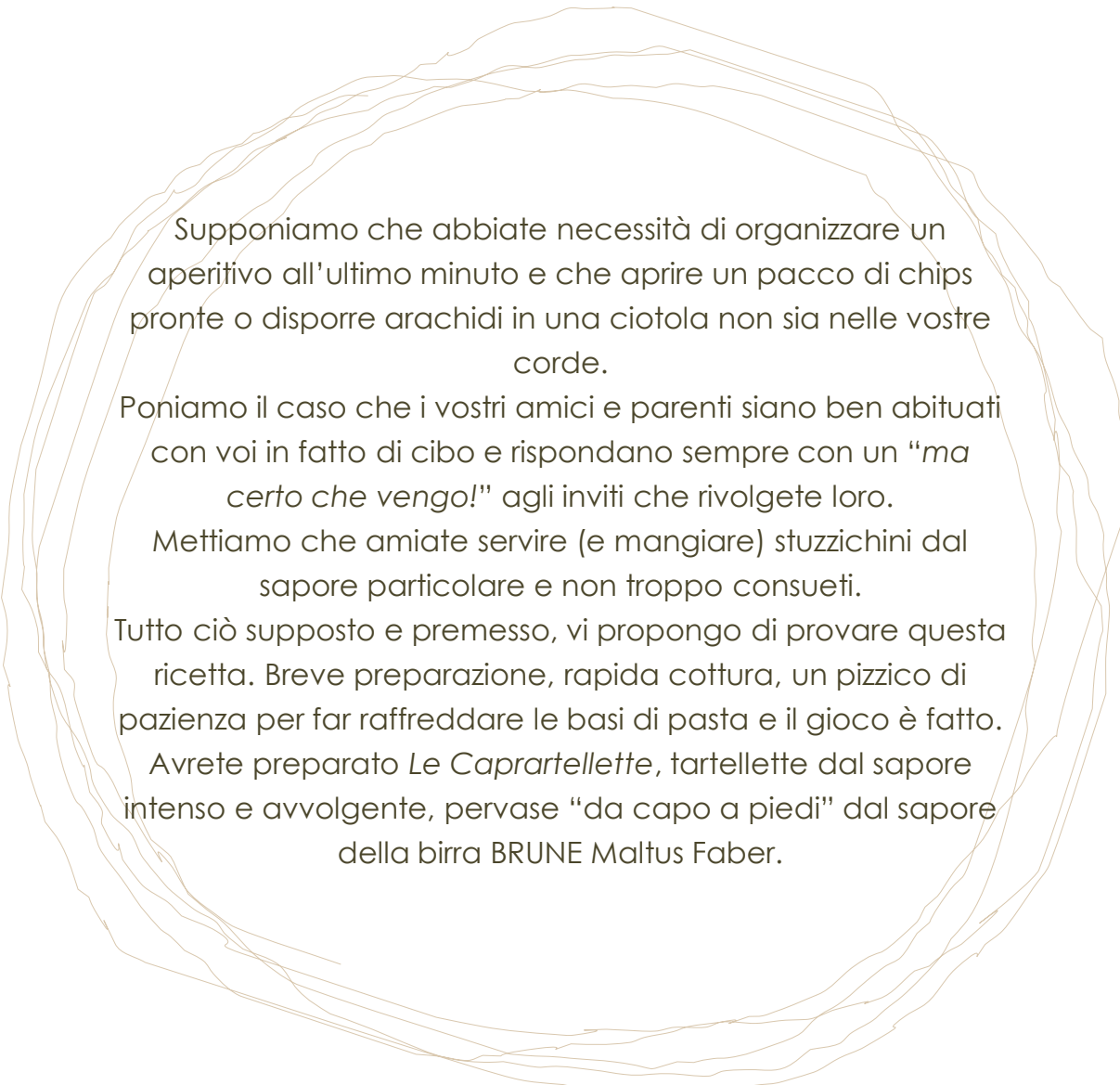
Ponete la birra in una pipetta per uso alimentare e versatela sulle ostriche, dopodiché adagiate sul tutto un ricciolo di burro.

Portate il grill alla massima temperatura, e cuocete per 2 - 3 minuti.

Sfornate e servite subito.

“LE CAPRARTELLETTE”
Tartellette a tutta
BRUNE con
formaggio di capra

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Supponiamo che abbiate necessità di organizzare un aperitivo all'ultimo minuto e che aprire un pacco di chips pronte o disporre arachidi in una ciotola non sia nelle vostre corde.

Poniamo il caso che i vostri amici e parenti siano ben abituati con voi in fatto di cibo e rispondano sempre con un “*ma certo che vengo!*” agli inviti che rivolgete loro.

Mettiamo che amiate servire (e mangiare) stuzzichini dal sapore particolare e non troppo consueti.

Tutto ciò supposto e premesso, vi propongo di provare questa ricetta. Breve preparazione, rapida cottura, un pizzico di pazienza per far raffreddare le basi di pasta e il gioco è fatto.

Avrete preparato *Le Caprartellette*, tartellette dal sapore intenso e avvolgente, pervase “da capo a piedi” dal sapore della birra BRUNE Maltus Faber.

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

Per i gusci di pasta:

- 100 grammi di farina 00 + un po' per la spianatoia
- Sale q.b.
- 10 grammi di olio extravergine di oliva taggiasca
- 45 millilitri di birra BRUNE Maltus Faber

Per la farcitura:

- 110 grammi di formaggio di capra fresco ma piuttosto asciutto

- 50 millilitri di birra BRUNE Maltus Faber

Per rifinire:

- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Miele di acacia q.b.

PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 200°C in modalità ventilata.

Setaccio la farina in una ciotola, unisco il sale e verso l'olio.

Mesco con una forchetta, poi verso la birra e impasto il più brevemente possibile. La quantità di birra può variare leggermente in base al grado di assorbimento della farina: la pasta deve risultare morbida ma non appiccicosa.

Stendo la pasta allo spessore di circa 1 millimetro sulla spianatoia leggermente infarinata.

Utilizzando un coppa pasta di 6,5 centimetri di diametro, ricavo 12 dischi dalla pasta (al bisogno impasto e stendo nuovamente i ritagli per ottenere il numero di dischi indicato).

Accomodo i dischi di pasta all'interno di uno stampo antiaderente da 12 muffin, premendo delicatamente affinché rivestano bene fondo e bordi.

Bucherello le basi dei gusci di pasta con i rebbi di una forchetta, poi li cuocio in forno per 10 minuti o fino a quando sono dorati e croccanti.

Sforno e lascio raffreddare su una griglia

per dolci.

Metto il formaggio di capra in una ciotola, aggiungo la birra e lavoro il tutto con una forchetta per stemperare il formaggio e ottenere una crema morbida e uniforme.

Trasferisco la crema in una tasca da pasticceria munita di bocchetta liscia.

Al momento di servire, riempio i gusci di pasta con la crema, poi cospargo con poco pepe e un po' di miele.



Pancakes salati alla birra BIANCA

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

Maltus Faber®
Birrificio in Genova

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

- 1 uovo
- 120 millilitri di birra BIANCA Maltus Faber
- 100 grammi di farina 00
- ½ cucchiaino di sale fino
- ½ cucchiaino di lievito istantaneo per pizze e torte salate
- 6 cucchiaini di Pesto Genovese
- 6 cucchiaini di Prescinseua
- 30 grammi di burro sciolto
- Olio extravergine di oliva per la padella q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola riunite l'uovo, la birra e il burro sciolto, quindi amalgamate bene.

Aggiungete la farina setacciata, il sale e il lievito, poi mescolate ancora. Lasciate riposare per 10 minuti.

Mettete sul fuoco una padella, oliatela e, quando sarà ben calda, versatevi circa 80 millilitri di impasto e fate cuocere 1 minuto per parte.

Spalmate con una crema ottenuta amalgamando pesto genovese e Prescinseua.

“APERIZENEIZE”
Friscieu alla birra
BLONDE e
lattuga

di Lara Tedesco,
fondatrice del blog
LARA & THE KITCHEN



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 grammi di farina 00
- 260 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber
- 8 grammi di lievito di birra fresco
- Qualche foglia di lattuga fresca
- Sale q.b.
- Abbondante olio di semi di arachide per friggere

PROCEDIMENTO

In una terrina mescolate la farina assieme a un grosso pizzico di sale.

Sciogliete il lievito nella birra quindi versatela a filo nella terrina. Mescolate continuamente in modo che non si formino grumi.

Date un'ultima energica sbattuta con una frusta e ponete il recipiente a riposo in un luogo tiepido e asciutto coprendolo con pellicola da cucina. Lasciate riposare almeno 2 ore.

Intanto lavate le foglie di lattuga e tritatele finemente.

Una volta trascorso il tempo di riposo, unite la lattuga alla pastella incorporandola bene con un cucchiaino di legno.

Scaldate l'olio in una padella: dovrà essere abbondante in modo che i Frisceu cuociano in olio profondo.


Una volta caldo l'olio, aiutandovi con due cucchiaini, versate piccole dosi d'impasto e friggetele fintanto che non saranno belle gonfie e dorate da entrambi i lati.

Scolate, asciugate su carta da cucina e servite caldo.



Fish and chips alla
ligure in pastella
alla birra
BLONDE

di Silvia De Lucas,
fondatrice del blog
[SILVIA PASTICCI](#)



Un piatto tipicamente inglese come il Fish&Chips può diventare una "specialità" ligure in men che non si dica: usiamo prodotti locali o tradizionali - perché il baccalà è molto amato a Genova, malgrado il ricco mare che offre ottimo pesce fresco -, friggiamo in delicatissimo e sanissimo olio della zona e accompagniamo il tutto con una deliziosa salsa nata per un'altra ricetta, ma che si sposa a meraviglia con il pesce fritto (e fatene tanta, è buonissima e se avanza si può congelare!)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 grammi di baccalà bagnato
- 600 grammi di patate per friggere (se trovate le patate Quarantine Genovesi non esitate ad usarle)
- 2 litri di olio extravergine d'oliva per la frittura
- Sale q.b.

Per la pastella:

- 175 grammi di farina 00
- 100 millilitri di Birra BLONDE Maltus Faber
- 2 uova
- 1 cucchiaino di caffè di sale fino

Per la salsa verde (originariamente usata per il Cappon Magro):

- 100 millilitri di olio extravergine d'oliva
- 35 grammi di prezzemolo
- 25 grammi di pane bianco
- 20 grammi di capperi salati
- 20 grammi di pinoli
- 20 millilitri di aceto bianco
- 6 olive verdi
- 4 acciughe sotto sale lavate e diliscate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 tuorlo di uovo sodo

PROCEDIMENTO

Iniziate preparando la salsa, se riposa qualche ora in frigorifero è più buona.

Bagnate il pane con l'aceto, unitelo al resto degli ingredienti e frullate fino ad ottenere una crema fine.

Fate la pastella per friggere il pesce tagliato a pezzi mescolando uova, birra, farina e sale con l'aiuto di una frusta. Questa pastella deve essere abbastanza densa per ricoprire bene il pesce (pensate ad una consistenza simile a quella della maionese; aggiungete altra farina se necessario).

Sbucciate, lavate e tagliate le patate a spicchi o bastoncini, quindi salate. Se scegliete patate novelle o dalla buccia sottile potete spazzolarle sotto acqua fredda corrente ed evitare di sbucciarle.

Preparate due padelle profonde per le frittture, versate l'olio e portatelo in temperatura: per un risultato ottimale dovrete friggere pesce e patate in contemporanea.

Passate il baccalà nella pastella appena prima del passaggio nell'olio e friggete

pochi pezzi alla volta fino a doratura.

Friggete anche le patate, dopodiché togliete l'eccesso d'olio dalla frittura con carta da cucina.

Servite subito accompagnando con la salsa verde ligure.

“FINGER GOOD”

Ghiottonerie con
prosciutto crudo e
confettura di
peperoni alla birra
IMPERIAL

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

Scrivendo questa ricetta mi sono chiesta quale nome potessi dare alle preparazioni.

“Bocconcini? No, sono troppo grandi. Finger food? Nemmeno, per il motivo di cui sopra. Panini neppure perché tecnicamente non lo sono, visto che manca una metà del pane.”

Così mi sono affidata al loro sapore, lasciando che fosse questo a suggerirmi un nome adatto. Ecco quindi spuntare fuori *“ghiottonerie”*, perché sono davvero delicatezze da ghiottoni.

Colorate, saporitissime e rese particolari dalla presenza della birra IMPERIAL Maltus Faber che caratterizza la confettura di peperoni contrastando la sapidità del prosciutto crudo, e culminanti nella freschezza della mozzarella e della menta, queste delizie possono essere servite per accompagnare un aperitivo o come portata per un buffet.

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

Per la confettura:

- 400 grammi di peperoni rossi dolci
- 1 scalogno di circa 30 grammi
- Zucchero semolato q.b.
- 330 millilitri di birra IMPERIAL Maltus Faber, divisi in due dosi da 275 e 55 millilitri
- 1 cucchiaino di succo di limone appena spremuto

Inoltre:

- 2 panini bianchi sferici di circa 30 grammi ciascuno
- 100 grammi di prosciutto crudo (io ho utilizzato il Prosciutto Crudo di Cuneo)
- 4 foglioline di menta fresca
- 4 Ciliegine di Mozzarella fiordilatte

PROCEDIMENTO

Pulisco i peperoni eliminando picciolo, coste bianche e semi interni. Taglio gli ortaggi a pezzi non troppo piccoli.

Sbuccio lo scalogno e lo affetto grossolanamente.

Riunisco peperoni e scalogno in una pentola antiaderente, poi aggiungo la metà del loro peso in zucchero (160 grammi nel mio caso).

Verso i 275 millilitri di birra e il succo di limone: il liquido deve coprire a filo gli ingredienti.

Copro e cuocio a fiamma media per 20 minuti o fino a quando gli ortaggi sono morbidissimi.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione per ottenere una struttura fine, poi la rimetto sul fuoco e la faccio restringere fino a quando è piuttosto densa e aderisce al dorso di un cucchiaino di metallo.

Lascio raffreddare, quindi aggiungo i restanti 55 millilitri di birra e mescolo con cura.

Alla fine della preparazione la confettura deve risultare morbida ma assolutamente non liquida. Tengo da parte.

Taglio orizzontalmente i panini ed elimino un po' di mollica, creando un incavo. Elimino una piccola fetta dalle calotte affinché, una volta rovesciate, restino "in piedi" sul piano di lavoro.

Taglio il prosciutto crudo a strisciole sottili.

Spalmo un po' di confettura all'interno delle cavità dei panini.

Riempio le stesse con il prosciutto crudo, poi cospargo con altra confettura.

Infilzo una fogliolina di menta e una Ciliegina di Mozzarella su uno spiedo di legno da finger food che poi utilizzo per fermare le ghiottonerie.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

La mollica e le croste di pane ottenute dalla preparazione dei panini, una volta rafferme, possono essere utilizzate assieme ad altro pane per realizzare il pangrattato fatto in casa.

“L'ANTIPASTO SAGGIO”
Pera sciropata
alla birra EXTRA
BRUNE su crema
variegata di
gorgonzola e cacao

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Formaggio e pere è un abbinamento classico che non ha bisogno di presentazioni, proverbio docet.

Tuttavia, di modi di combinare questi elementi, entrambi riguardati da una grande varietà di sapori e consistenze, ne esistono molteplici, da quelli più essenziali a quelli più articolati.

Questa ricetta si fonda su questa giustapposizione intramontabile e si arricchisce grazie al sapore della birra EXTRA BRUNE Maltus Faber che penetra nel cuore profondo della pera e gioca con il Gorgonzola e il cacao dando origine a una crema variegata dal sapore intenso che contrasta con la freschezza del frutto.

Un antipasto per le occasioni speciali che nasce dalla saggezza popolare...

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per le pere:

- 4 pere Coscia mature ma sode di circa 100 grammi ciascuna
- 1300 millilitri di birra EXTRA BRUNE Maltus Faber
- 80 grammi di zucchero semolato
- Due stecche di cannella

Per la crema variegata:

- 105 grammi di Gorgonzola forte
- 130 grammi di latte intero fresco
- 40 grammi di panna fresca
- Cacao amaro in polvere q.b.

PROCEDIMENTO

Taglio una piccola parte della base delle pere affinché restino "in piedi" sul piano di lavoro.

Sbuccio i frutti con l'aiuto di uno spelucchino, senza eliminare il picciolo.

In una pentola che possa ospitare le pere senza che siano troppo distanziate le une dalle altre, verso la birra e unisco zucchero e cannella.

Porto a bollore mescolando di tanto in tanto affinché lo zucchero si scioglia completamente.

Metto le pere nello sciroppo alla birra, copro e cuocio per 15 minuti o fino a quando sono tenere ma non sfaldate (uno spiedo infilato nella polpa dei frutti deve entrarvi senza difficoltà).

Spengo la fiamma e lascio riposare le pere nel loro sciroppo per 8 ore.

Trascorso il tempo, scolo i frutti e li tengo da parte.

Elimino la cannella e cuocio lo sciroppo fino a quando si addensa velando il dorso di un cucchiaino di metallo, quindi lo lascio raffreddare.


Trascorso il tempo, taglio il Gorgonzola a pezzetti e lo sistemo nel bicchiere del frullatore a immersione assieme a latte e panna.

Frullo il tutto montando leggermente.

Verso un po' di sciroppo alla birra in quattro fondine, poi lo copro con la crema di Gorgonzola.


Spolvero il tutto con poco cacao amaro setacciato e, utilizzando uno spiedo sottile o uno stuzzicadenti, creo un effetto "variegato", senza mescolare completamente i tre elementi.

Appoggio una pera sciroppata al centro di ciascun piatto e servo.



Sformatini morbidi
con pecorino e
birra TRIPLE

di Roberto Leopardi,
fondatore del blog
RED TOMATO e del gruppo
Facebook CibusHD



Una ricetta semplice e davvero golosa: questi morbidi sformatini sono una portata ideale per stupire i vostri commensali con un abbinamento insolito e particolare. Il sapore deciso del pecorino incontra il gusto intenso e speziato della birra TRIPLE Maltus Faber. La nota alcolica di sottofondo è una vera e propria goduria per il palato.

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

- Pecorino grattugiato 100 grammi
- Farina 00 25 grammi
- Uova medie 3
- Yogurt bianco 50 millilitri
- Birra TRIPLE Maltus Faber 50 millilitri
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Noce moscata q.b.
- Prezzemolo fresco 1 rametto
- Burro 1 noce
- Pangrattato q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola, sbattete le uova con una frusta a mano.

Aggiungete la farina setacciata e amalgamate.

Insaporite con sale, pepe nero, noce moscata e prezzemolo finemente tritato a coltello.

Unite successivamente il pecorino grattugiato, la birra e lo yogurt. Lavorate fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi.

Imburrate 4 stampini in alluminio (classici per i muffin) e spolverizzateli con il pangrattato, eliminando quello in eccesso. Riempite con l'impasto.

Cuocete a bagno maria: prendete una teglia dai bordi alti, riempitela con acqua (3 cm circa) e adagiate i vostri pirottini.

Infornate a 150°C per 30 minuti in modalità statica, passando poi a 200°C per altri 10 - 15 minuti in modalità ventilata.


Lasciate raffreddare completamente.

Prima di servire, condite con un filo d'olio extravergine di oliva a crudo.

“CREBLONDE”
Crema di patate
alla birra
BLONDE

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





Certo, la crema di patate è un cibo di conforto per eccellenza, tranquillizzante nel sapore e nella consistenza, adatto a quei giorni in cui il freddo fuori e il calore in cucina litigano appannando i vetri. Se è pervasa dal carattere delicato ma definito della birra BLONDE Maltus Faber, però, è tutta un'altra storia.

Non acqua, non brodo vegetale, ma birra per cuocere i tuberi, la carezza del miele che irrobustisce la dolcezza naturale dei vegetali equilibrando gli accenti piacevolmente amarognoli della birra e la deliziosa sapidità del Grana Padano. Poi timo, per citare e sostenere le note erbacee della BLONDE. Insomma, se una giornata è storta, con questo piatto non solo troverete conforto, ma le assesterete un bel calcio negli stinchi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 grammi di patate a pasta gialla
- 660 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva taggiasca
- 1 scalogno di medie dimensioni
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini colmi di Grana Padano 12 mesi grattugiato al momento
- 4 cucchiaini colmi di miele di Acacia + un po' per rifinire i piatti
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Alcuni rametti di timo fresco

PROCEDIMENTO

Pelo le patate e le taglio a cubetti.

Riscaldo la birra in una pentola.

Verso l'olio in una seconda pentola, unisco lo scalogno e un pizzico di sale, poi cuocio a fiamma media per pochi istanti.

Appena lo scalogno prende calore, verso poca acqua calda.

Copro e cuocio a fiamma bassa per 10 minuti o fino a quando lo scalogno è morbidissimo.

Aggiungo le patate, alzo la fiamma e, mescolando, le lascio insaporire per 5 minuti.


Verso la birra calda, porto a lieve bollore, copro e cuocio a calore moderato per 10 minuti o fino a quando le patate sono tenere e tendono a sfaldarsi.

Frullo il tutto con un frullatore a immersione, quindi aggiungo il Grana Padano, il miele, una macinata di pepe e alcune foglioline di timo.

Assaggio per regolare di sale solo se necessario.

Verso la crema nei piatti individuali e la

cospargo con altro miele prima di servirla.



Risotto alla birra SWEET STOUT

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

Maltus Faber[®]
Birrificio in Genova

INGREDIENTI PER 2/3 PERSONE

- 250 grammi di riso per risotti
- 1 piccola cipolla
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 150 millilitri di birra SWEET STOUT Maltus Faber
- 100 millilitri di brodo vegetale salato

PROCEDIMENTO

Soffriggete la cipolla tritata nell'olio, unite il riso, fatelo tostare, quindi versate, alternandoli, mestoli di birra e brodo fino a cottura ultimata.



Risotto alla birra
BLONDE e
Montebore con
radicchio tardivo
saltato

•
di Lara Tedesco,
fondatrice del blog
LARA & THE KITCHEN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 grammi di riso Carnaroli
 - Una piccola cipolla bionda
 - 50 grammi di burro
 - 660 millilitri di Birra BLONDE Maltus Faber
 - 150 grammi di formaggio Montebore
 - Un piccolo radicchio rosso tardivo
 - Brodo vegetale q.b. (se necessario e facoltativo)
 - Sale q.b.
- Pepe nero di mulinello q.b.
 - Olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Lavate e tagliate il radicchio in piccoli pezzi.

In una padella scaldate un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva e, appena comincia a sfrigolare, tuffatevi il radicchio.

Sfumate con mezzo bicchiere di birra e, quando quest'ultima sarà completamente evaporata, salate. Spegnete il fuoco e tenete da parte.

Tritate finemente la cipolla.

Ponete una casseruola sul fornello e scioglietevi una grossa noce di burro, successivamente unite la cipolla e fatela appassire.

Versate il riso e fatelo tostare mescolando spesso così che tutti i chicchi risultino trasparenti.

Unite poi un bicchiere di birra, sfumate bene e continuate la cottura del riso versando birra ogni qualvolta quest'ultima sarà assorbita.

Portate il riso a cottura completa aggiungendo anche il brodo se necessario e sale quanto basta.

Qualche minuto prima di raggiungere il grado di cottura desiderato, unite il formaggio Montebore tagliato a dadini, mescolate bene e spegnete la fiamma.

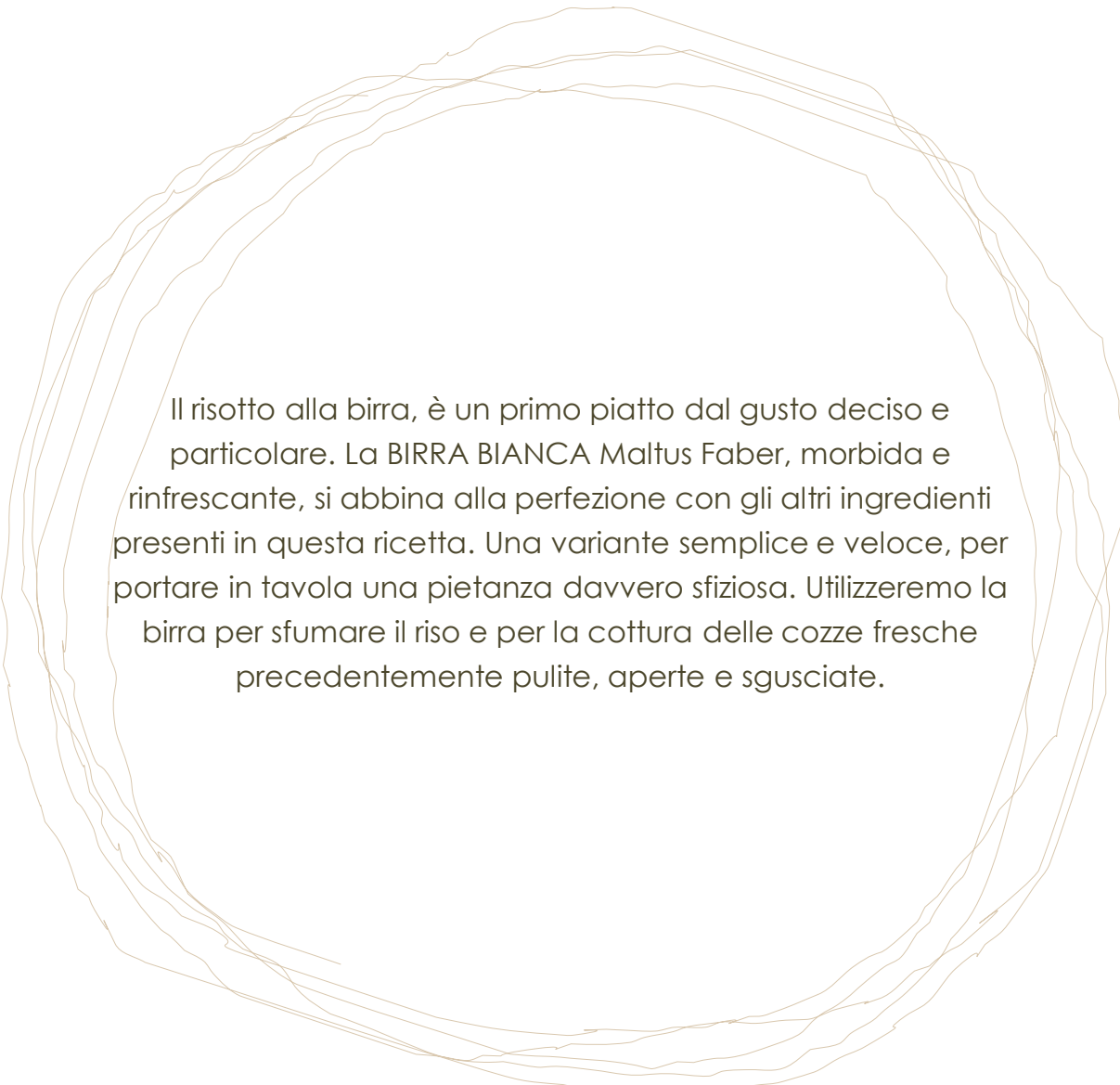
Lasciate riposare il risotto per un minuto e

servite nei piatti individuali completando con una spolverata di pepe e un cucchiaio di radicchio saltato alla birra.



Carnaroli in risotto
alla birra
BIANCA con
cozze e fiori di
zucca

•
di Roberto Leopardi,
fondatore del blog
[RED TOMATO](#) e del gruppo
Facebook [CibusHD](#)



Il risotto alla birra, è un primo piatto dal gusto deciso e particolare. La BIRRA BIANCA Maltus Faber, morbida e rinfrescante, si abbina alla perfezione con gli altri ingredienti presenti in questa ricetta. Una variante semplice e veloce, per portare in tavola una pietanza davvero sfiziosa. Utilizzeremo la birra per sfumare il riso e per la cottura delle cozze fresche precedentemente pulite, aperte e sgusciate.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Riso varietà Carnaroli 320 grammi
- Brodo vegetale 1,5 litri
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Noce moscata q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Fiori di zucca 12 pezzi
- Cozze fresche 1 kg
- Aglio 1 spicchio
- Birra BIANCA Maltus Faber 150 millilitri

PROCEDIMENTO

Iniziate con la pulizia delle cozze. Spazzolatele per bene e lavatele accuratamente.

In una padella ampia, versate due cucchiai d'olio e unite lo spicchio d'aglio finemente tritato. Quando quest'ultimo risulta dorato, aggiungete le cozze, sfumate con 75 millilitri di birra e fatele aprire a fuoco vivo.

Regolate di sale, pepe e noce moscata. Lasciate intiepidire e procedete a staccare i molluschi dal loro guscio. Tenete da parte. Filtrate inoltre il liquido che hanno rilasciato durante la cottura.

Portate il brodo a ebollizione.

In una pentola dai bordi alti, scaldate un giro d'olio. Tostate il riso per qualche minuto. Sfumate con la birra rimasta e mescolate energicamente in modo da far evaporare la componente alcolica.

Iniziate ad aggiungere il brodo, poco per volta, solo quando quello precedente è stato assorbito.

Nel frattempo, pulite i fiori di zucca. Lavateli con delicatezza e apriteli eliminando il pistillo. Tamponateli con carta assorbente da

cucina e tagliateli a listarelle. Tenete da parte.

Quando il riso raggiunge la metà cottura, unite le cozze (e il liquido che Avete precedentemente filtrato) e i fiori di zucca.

Ultimate la cottura del risotto regolando di sale.

Spegnete la fiamma e mantecate con un cucchiaio di olio.

Lasciate riposare un paio di minuti prima di servire.



Risotto con le quaglie alla birra BRUNE

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE

Maltus Faber[®]
Birrificio in Genova 

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



- 320 grammi di riso Arborio
- 8 coscette di quaglia
- 100 grammi di pancetta dolce tagliata a cubetti
- 1 bicchiere di birra BRUNE Maltus Faber
- 1 scalogno
- 4 foglie di salvia
- Brodo di carne (o vegetale) q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare e asciugare bene le coscette di quaglia.

Tritare lo scalogno.

In un tegame versare un filo d'olio, aggiungere scalogno, salvia e pancetta, rosolare e dopo qualche minuto unire le coscette di quaglia.

Lasciare dorare da ambo le parti e sfumare con la birra.

Versare il riso e tostarlo, poi aggiustare di sale e pepe.

Aggiungere il brodo poco per volta e, mescolando, portare a cottura (circa 17 minuti), quindi mantecare con un filo d'olio e portare a tavola.



Trofie alla birra BLONDE

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
[UNA PADELLA TRA DI NOI](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber
- 200 grammi di semola rimacinata di grano duro
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Ponete la farina sulla spianatoia creando una fontana.

Aggiungete la birra piano piano, impastate, unite il sale fino e lavorate fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciate riposare per 10 minuti.

Riprendete l'impasto e create piccoli filoncini che andranno tagliati, assottigliati e girati attorno a uno stuzzicadenti per conferire la forma tipica delle Trofie.

Mettetele poi ad asciugare sull'apposita rete.

Noi come condimento abbiamo scelto la tradizionale salsa di noci genovese.



Cavatelli alla birra BRUNE

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

Maltus Faber®
Birrificio in Genova

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 125 grammi di farina 00
- 125 grammi di farina di semola
- 100 millilitri di Birra BRUNE Maltus Faber
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva


PROCEDIMENTO

Mescolate le farine e ponetele sulla spianatoia.

Formate una fontana, poi aggiungete prima l'olio, quindi la birra piano piano, impastando fino a ottenere un composto liscio.

Create dei filoncini e, con l'apposito strumento, create i Cavatelli.

Noi li abbiamo conditi con pomodorini freschi e salmone affumicato.



Tagliatelle con
gamberi e zucchine
alla birra
BIANCA

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE

Maltus Faber
Birrificcio in Genova 

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PROCEDIMENTO

- 320 di tagliatelle
- 4 zucchine
- 1 scalogno
- 600 grammi di gamberi freschi
- ½ bicchiere di birra BIANCA Maltus Faber
- 5 - 6 ciuffi di prezzemolo fresco
- 6 foglie di basilico fresco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

Lavare e mondare le zucchine, tagliarle a rondelle, quindi tritare separatamente scalogno, basilico e prezzemolo.

Privare i gamberi di carapace e budello interno, lavare e tenere da parte.

In una grande padella versare un filo d'olio e unire lo scalogno tritato, lasciare insaporire e, dopo pochi minuti, aggiungere le zucchine.

Sfumare con la birra, aggiungere i gamberi, aggiustare di sale e pepe e cuocere per 4 minuti.


Lessare la pasta per il tempo indicato

sulla confezione e tenere da parte un po' dell'acqua di cottura.

A cottura ultimata, scolare la pasta e farla saltare nel tegame; aggiungere un filo d'olio e acqua di cottura se occorre.

Cospargere con il prezzemolo e il basilico tritati precedentemente e mantecare.

Per completare il piatto aggiungere una generosa macinata di pepe nero.



Spatzle alla birra
**SWEET
STOUT** con
salsiccia e agretti

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE

Maltus Faber
Birrificio in Genova

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per gli Spatzle:

- 200 grammi di farina 00
- 80 grammi di pane bianco raffermo privo di crosta
- 100 millilitri di Birra SWEET STOUT Maltus Faber
- 100 millilitri di acqua

Per il condimento:

- 250 grammi di pomodorini datterini
- 100 grammi di agretti
- 300 grammi di salsiccia
- 1 scalogno
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare gli Spatzle.

Mettere il pane in una ciotola e ricoprirlo con acqua e birra.

Lasciare ammorbidire, strizzare (non gettare il liquido che sarà utilizzato per l'impasto), e mettere all'interno di una planetaria o un robot da cucina o una ciotola.

Aggiungere la farina e il liquido tenuto da parte e lavorare per circa 5 minuti, fino a ottenere un composto molto morbido e senza grumi (utilizzare l'accessorio frusta in caso si ricorra a planetaria o robot da cucina o una frusta a mano).

Coprire e lasciare riposare in frigorifero per il tempo necessario alla preparazione del sughetto.

Preparare il condimento.

Privare gli agretti delle radici e lavarli più volte sotto acqua corrente per eliminare ogni traccia di terra.

Scottare per 4 minuti in acqua bollente.

Scolare, passare sotto acqua corrente fredda e strizzare.

Tritare lo scalogno, tagliare a rondelle i pomodorini e a pezzetti la salsiccia.

In una padella versare un filo d'olio e unire scalogno e salsiccia.

Lasciare insaporire mescolando per qualche minuto, infine aggiungere i pomodorini.

Aggiustare di sale e pepe e proseguire la cottura a fuoco dolce per circa 10 minuti. A fine cottura, unire gli agretti tagliati e mescolare.

Portare a bollire abbondante acqua salata in una pentola e posizionare sopra di essa l'apposita grattugia per gli Spatzle. Versare l'impasto all'interno della grattugia e, muovendo l'attrezzo con la mano avanti e indietro, lasciare

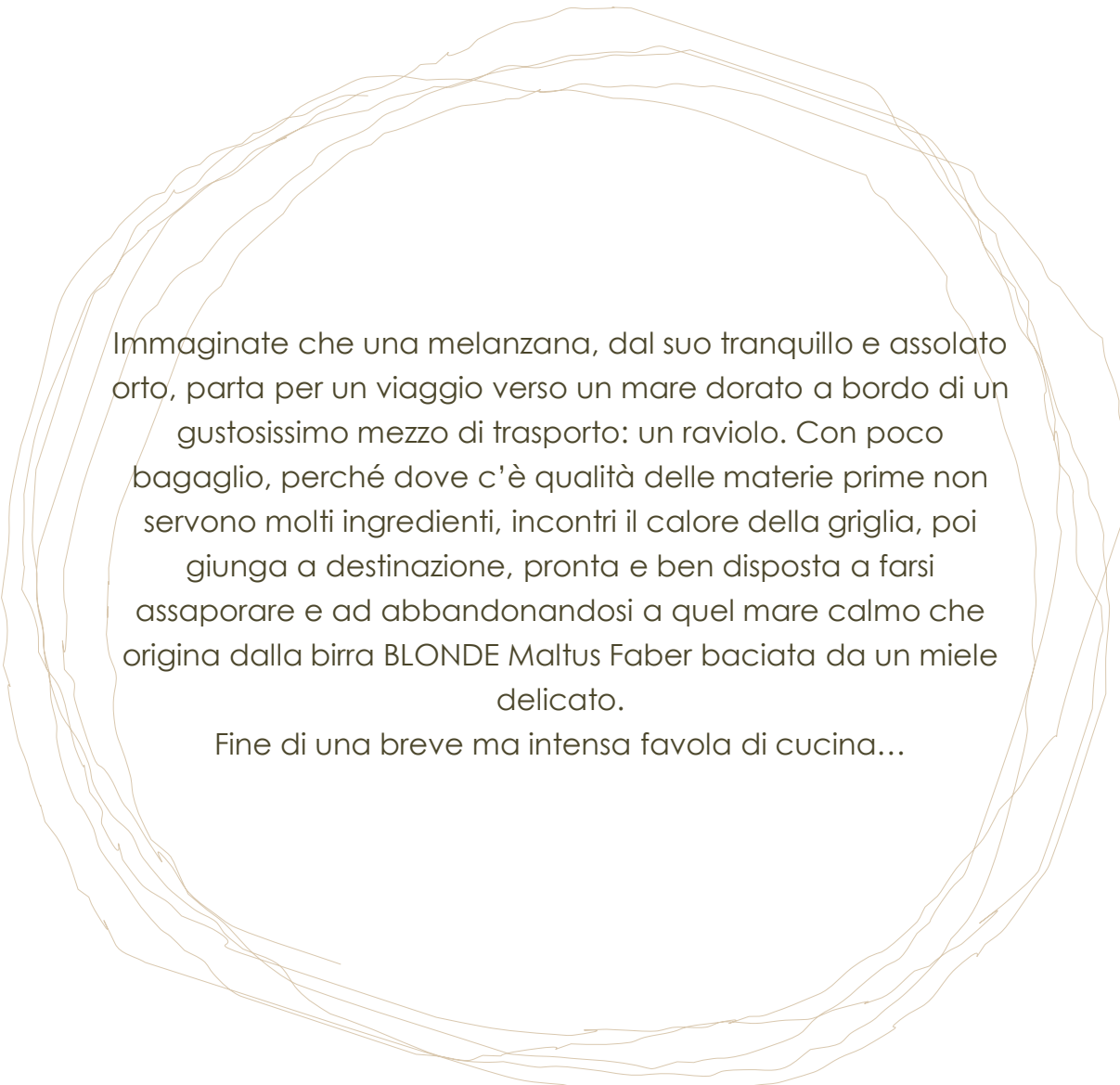
cadere in pentola gli Spatzle. Mano a mano che salgono in superficie, scolarli con la schiumarola e porli nel tegame con il sughetto. Proseguire allo stesso modo fino a terminare l'impasto.

Quando tutti gli Spatzle sono in padella, aggiustare con una macinata di pepe e far saltare.

Gli Spatzle sono Pronti da portare a tavola!

“ORTO MARINO”
Ravioli di
melanzane con
salsa di birra
BLONDE e
miele

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Immaginate che una melanzana, dal suo tranquillo e assolato orto, parta per un viaggio verso un mare dorato a bordo di un gustosissimo mezzo di trasporto: un raviolo. Con poco bagaglio, perché dove c'è qualità delle materie prime non servono molti ingredienti, incontra il calore della griglia, poi giunga a destinazione, pronta e ben disposta a farsi assaporare e ad abbandonandosi a quel mare calmo che origina dalla birra BLONDE Maltus Faber baciata da un miele delicato.

Fine di una breve ma intensa favola di cucina...

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta:

- 120 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber
- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di semola rimacinata di grano duro integrale + un po' per stendere la pasta
- Sale q.b.

Per il ripieno:

- Una melanzana lunga di circa 300 grammi

- 2 grosse foglie di menta fresca
- 2 rametti di timo + alcuni per rifinire i piatti
- 10 grammi di Grana Padano 12 mesi grattugiato al momento
- Sale q.b. se necessario
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la salsa:

- 330 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber
- 80 grammi di miele di Acacia

PROCEDIMENTO

Preparo la pasta.

Verso la birra in un bicchiere e attendo che la schiuma si dissolva.

Setaccio le farine e le mescolo al sale.

Sulla spianatoia con il classico metodo della fontana oppure in planetaria o con l'impastatrice, impasto le farine con la birra, lavorando per almeno 10 minuti. La pasta deve risultare soda e liscia (la quantità di liquido può variare in funzione del grado di assorbimento delle farine).

Formo una palla, la avvolgo con pellicola da cucina e lascio riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo preparo il ripieno.

Sbuccio la melanzana e la taglio a fette molto sottili nel senso della lunghezza.

Scaldo una piastra antiaderente e vi griglio le fette di melanzana 3 minuti per parte o fino a quando sono morbide e abbrustolite.

Lascio raffreddare, poi riduco in un trito sottilissimo utilizzando un coltello molto affilato.

Trasferisco il trito di melanzana in una ciotola.

Taglio la menta a striscioline sottilissime e sfoglio i rametti di timo. Aggiungo entrambe le erbe alle melanzane.

Unisco il Grana Padano e una macinata di pepe e condisco con un po' di sale solo se necessario (il formaggio è già salato).

Mesco con cura e metto da parte.

Per la salsa, verso birra e miele in una pentolino dal fondo spesso.

Quando la schiuma della birra è dissolta, cuocio a fiamma vivace fino a quando il composto è ridotto a circa un terzo del volume iniziale.

Tengo da parte.

Trascorso il tempo di riposo in frigorifero, stendo la pasta in quattro sfoglie molto sottili utilizzando un mattarello o l'apposita macchina tira sfoglia e aiutandomi con un po' di semola rimacinata di grano duro integrale.

Divido il ripieno in 24 mucchietti poco più grandi di una nocciola che dispongo sulle sfoglie.

Inumidisco la pasta attorno al ripieno utilizzando poca acqua e un pennellino. Piego le sfoglie per coprire i mucchietti di ripieno.

Chiudo la pasta attorno al ripieno avendo cura di eliminare l'aria interna. Sigillo bene e taglio i ravioli utilizzando

una rotella dentellata.
Trasferisco i ravioli su una superficie
infarinata.

Sfoglio alcuni rametti di timo.

Riscaldo la salsa di birra BLONDE e miele
e la suddivido in quattro fondine,
tenendone da parte un po'.

Porto a bollore abbondante acqua
salata e vi lesso la pasta ripiena per 5
minuti circa.

Suddivido i ravioli nei piatti individuali e li
irroro con la salsa rimasta.

Rifinisco con alcune foglioline di timo e
servo immediatamente.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

I ritagli di pasta possono essere usati per
realizzare tagliatelle o maltagliati da
conservare nel congelatore.

Al momento di cuocerli, sarà sufficiente
tuffarli in acqua bollente salata senza
scongellarli.

Scampí in tempura
alla birra
BLONDE

di Anna Laura Mattesini,
fondatrice de blog
EAT PARADE BLOG

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 20 scampi interi
- 150 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber freddissima
- 90 grammi di farina 00
- 10 grammi di amido di mais
- Un pizzico di sale
- Olio per friggere

Per la maionese al bergamotto:

- 1 tuorlo d'uovo fresco

- 10 grammi di aceto bianco
- 130 millilitri di olio extra vergine di oliva
- Il succo e la buccia di un bergamotto
- Un pizzico di sale

Per la salsa cocktail:

- 50 grammi di maionese al bergamotto
- 50 grammi di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di senape
- 50 grammi di yogurt greco
- 30 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber

PROCEDIMENTO

Preparare la maionese montando il tuorlo con l'aceto ed il sale, poi aggiungere l'olio a filo continuando a montare e infine amalgamare il succo e la buccia grattugiata del bergamotto.

Preparare la salsa cocktail amalgamando i vari ingredienti e conservarla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Pulire gli scampi: tagliare il guscio sul dorso, tra la testa e la coda, cercando di non staccarle.

Asportare delicatamente la parte tagliata ed il budello interno.

Spruzzare con poco succo di bergamotto e un pizzico di pepe. Mettere in frigorifero.

Amalgamare la farina e l'amido di mais alla birra freddissima.

Intingervi la parte sgusciata degli scampi ed immergerli nell'olio a 170 - 180° per 6 - 7 minuti, fino a doratura.

Scolare su carta assorbente.

Servire con la salsa cocktail e verdure fresche.



Baccalà alla
BIRRA DI
PRIMAVERA

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 grammi di baccalà ammollato
- 200 millilitri di BIRRA DI PRIMAVERA Maltus Faber
- 150 grammi di Cipolla bianca
- 1 rametto di rosmarino
- 100 grammi di olio extra vergine di oliva
- 1 rametto di menta fresca
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Comprate dal vostro pescivendolo di fiducia il baccalà che sia già stato in ammollo, quindi sciacquatelo e tamponatelo per bene.

Tritate gli aghi di rosmarino e tritate finemente la cipolla.

Versate l'olio in una padella, unite cipolla e rosmarino e, quando il tutto inizia a soffriggere, adagiate il baccalà al quale avrete tolto la pelle, eventuali spine e che avrete tagliato in filetti. Rosolate per 5 minuti, unite la birra, un pizzico di sale e un pizzico di pepe.

Cuocete a fuoco dolce per 10 minuti circa con coperchio, muovendo muovere ciascun pezzo di baccalà di tanto in tanto.

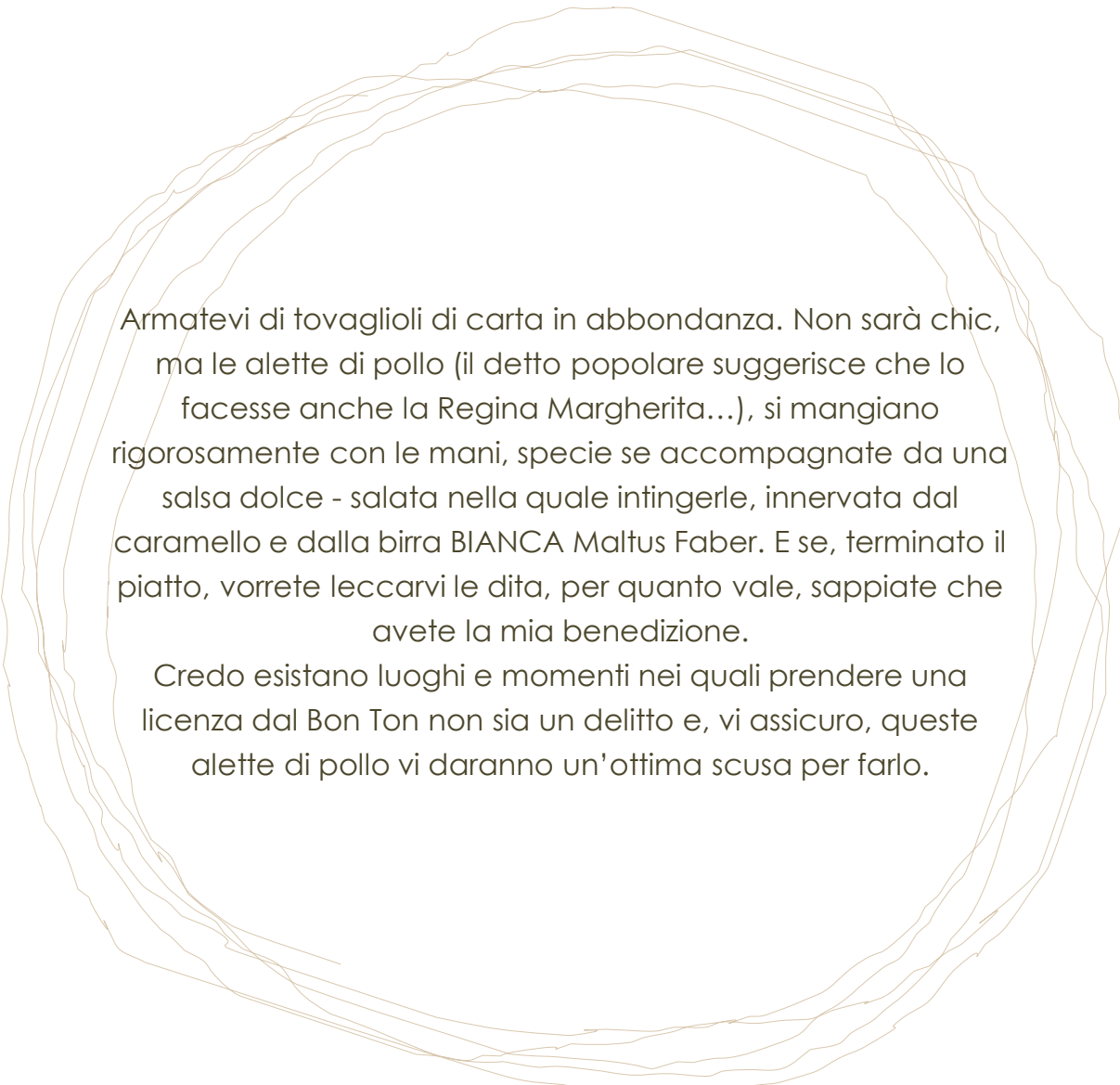
A cottura ultimata, togliete il pesce dalla padella e tenetelo in caldo.

Fate restringere il sughetto che sarà la salsa di accompagnamento nel piatto insieme alla menta fresca.

“ANCHE LA REGINA
MARGHERITA...”

Alette di pollo con
salsa di caramello
salato e birra
BIANCA

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Armatevi di tovaglioli di carta in abbondanza. Non sarà chic, ma le alette di pollo (il detto popolare suggerisce che lo facesse anche la Regina Margherita...), si mangiano rigorosamente con le mani, specie se accompagnate da una salsa dolce - salata nella quale intingerle, innervata dal caramello e dalla birra BIANCA Maltus Faber. E se, terminato il piatto, vorrete leccarvi le dita, per quanto vale, sappiate che avete la mia benedizione.

Credo esistano luoghi e momenti nei quali prendere una licenza dal Bon Ton non sia un delitto e, vi assicuro, queste alette di pollo vi daranno un'ottima scusa per farlo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 grammi di zucchero semolato
- Un pizzico di sale
- 300 millilitri di birra BIANCA Maltus Faber
- 12 alette di pollo carnose divise in due parti
- Scorza di limone non trattato grattugiata al momento q.b.

PROCEDIMENTO

Riscaldo un pentolino d'acciaio dal fondo spesso su un fuoco vivace, poi abbasso la fiamma al minimo.

Sistemo un cucchiaino di zucchero nel pentolino e attendo che sia sciolto. Al bisogno, muovo il pentolino per favorire la distribuzione e lo scioglimento dello zucchero, senza mai mescolare. Quando la prima dose di zucchero è sciolta, unisco un altro cucchiaino dello stesso ingrediente. Attendo che anche questa dose sia sciolta e procedo come indicato fino ad esaurimento dello zucchero.

Cuocio fino a ottenere un caramello biondo.

Unisco il sale e verso la birra sul caramello lontano dal fuoco e facendo molta attenzione agli schizzi (il caramello si indurirà a contatto con la birra). Rimetto il pentolino sul fuoco e porto a bollore a fiamma vivace. Mescolando con una frusta, attendo che il caramello sia nuovamente sciolto. Spengo la fiamma e lascio intiepidire.

Nel frattempo, arrovento una piastra antiaderente su un fuoco vivo. Riduco il calore, sistemo le alette di pollo sulla piastra e le arrostisco a fiamma alta pochi minuti per parte: la superficie deve abbrustolirsi. Abbasso la fiamma e cuocio per 15 minuti o fino a quando pungendo la

parte più carnosa delle alette con uno spiedo, i liquidi che fuoriescono sono limpidi e la carne vicino alle ossa è bianca e non rosata.

Trasferisco le alette nei piatti individuali e le irroro con la salsa.

Profumo la preparazione con pochissima scorza di limone (senza esagerare per evitare di coprire gli altri sapori) e servo.



Ossobuco di
tacchino alla
contadina con birra
**EXTRA
BRUNE**

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE

Maltus Faber[®]
Birrificcio in Genova 

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 ossibuchi di tacchino
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 100 grammi di pomodorini Datterini
- 100 grammi di pancetta dolce tagliata a cubetti
- 1 bicchiere di birra EXTRA BRUNE Maltus Faber
- Brodo vegetale q.b.
- 2 rametti di rosmarino fresco
- 2 rametti di timo fresco
- 2 rametti di mirto fresco
- 2 foglie di salvia fresca
- 10 -12 foglie di prezzemolo fresco
- 2 cucchiari di olive taggiasche denocciolate
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Lavare ed asciugare gli ossibuchi.

Rosolarli in padella da ambo le parti con un filo d'olio, unire le erbe (ad eccezione del prezzemolo), lo scalogno, l'aglio e sfumare con la birra.

Quando l'alcool è evaporato, aggiungere la pancetta e i pomodorini.

Mescolare e versare un mestolo di brodo.

Cuocere a fuoco dolce e con coperchio per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo un po' di brodo se il sughetto tende ad asciugarsi. Aggiustare di sale e pepe.

A cottura ultimata, completare il piatto con prezzemolo tritato e olive.

Coniglio grigio di
Carmagnola alla
birra
AMBER ALE,
noci e cipolline

di Lara Tedesco,
fondatrice del blog
LARA & THE KITCHEN



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Un coniglio a pezzi (1 – 1.2 kilogrammi)
- 3 scalogni
- 100 grammi di gherigli di noce
- 300 grammi di cipolline Borettane
- 330 millilitri di birra AMBER ALE Maltus Faber
- Un rametto di rosmarino fresco
- 2 foglie di alloro
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero di mulinello q.b.

PROCEDIMENTO

Lavate i pezzi di coniglio e asciugateli delicatamente.

Affettate gli scalogni non troppo finemente e fateli rosolare in una padella con 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Aggiungete il coniglio, il rosmarino, le foglie di alloro e fate rosolare anch'essi così da far insaporire e dorare bene tutti i pezzetti di carne.

Unite tutta la birra tenendone un bicchiere scarso da parte per le cipolline, lasciate evaporare l'alcol, quindi abbassate la fiamma.

Coprite e cuocete ancora 20 minuti, mescolando spesso e bagnando il coniglio con il fondo di cottura.

Nel frattempo, lavate le cipolline. In una larga padella, scaldate due cucchiaini di olio extravergine d'oliva quindi unite le cipolline, rosolatele e infine spruzzatele con la birra tenuta da parte.

Cuocete a fuoco medio per una decina di minuti in modo da lasciarle un poco al dente.

Ora trasferitele nella casseruola con il coniglio, aggiungete i gherigli di noce, salate e pepate, mescolate bene, alzate la fiamma e fate ridurre il fondo di cottura.

Servite ben caldo.

Costolette di
agnello affumicate
alla birra
AMBRATA

di Anna Laura Mattesini,
fondatrice de blog
[EAT PARADE BLOG](#)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 grammi di costolette di agnello (non separate)
- 300 millilitri di birra AMBRATA Maltus Faber
- Due cucchiari di olio extra vergine di oliva
- Un mazzetto di erbe aromatiche fresche (timo, origano, maggiorana, salvia)
- Bacche di ginepro
- Pepe verde in grani
- Un cucchiaino di sale
- Un uovo intero
- Un pizzico di pepe nero in polvere
- 60 grammi di granella di nocciole
- Una noce di burro
- Una manciata di riso rosso
- Due cucchiari di tè nero
- Un cucchiaino di amido di mais

PROCEDIMENTO

Sistemare le costolette, senza separarle, in un ampio recipiente con la birra, l'olio, le erbe, il ginepro ed il pepe verde in grani.

Coprire con pellicola da cucina e lasciare riposare in frigorifero per qualche ora, girando ogni tanto.

Per l'affumicatura si può utilizzare una pentola dai bordi alti ed un cestello per la cottura a vapore.

Mettere sul fondo della pentola un foglio di alluminio da cucina piegato a metà e disporvi il riso ed il tè.

Scolare le costolette d'agnello, tamponarle con carta assorbente e sistemarle nel cestello per cottura a vapore.

Filtrare il liquido di marinatura, fare asciugare per qualche minuto il residuo in forno, poi aggiungerlo al riso e al tè.

Mettere la pentola sul fuoco, con il coperchio. Dopo qualche minuto inizierà a produrre fumo: aprire e depositare il cestello con le costolette. Richiudere il coperchio, spegnere il fuoco e lasciare affumicare per 15/20 minuti.

Sbattere l'uovo con il sale ed il pepe, passarvi velocemente le costolette, poi ricoprirle con la granella di nocciole e

rosolarle nel burro caldo.

Avvolgerle in un foglio di alluminio da cucina e terminare la cottura in forno a 180° per 20 minuti.

Nel frattempo versare nel burro qualche cucchiaino del liquido di marinatura, aggiungere un cucchiaino di amido di mais e fare rapprendere a fuoco lento, mescolando.

Versare la salsa nel piatto da portata, sistemarvi le costolette e servire con verdure di stagione.

Spezzatino
d'agnello alla birra
IMPERIAL e
carciofi fritti

di Lara Tedesco,
fondatrice del blog
LARA & THE KITCHEN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 grammi di spezzatino di agnello
- 330 millilitri di Birra IMPERIAL Maltus Faber
- Un cucchiaino di senape di Digione
- Un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati finemente
- 4 foglie di salvia tritate finemente
- Uno scalogno
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Un cucchiaino raso di zucchero

- Sale q.b.
- Pepe nero di mulinello q.b.

Per il contorno:

- 3 carciofi
- Farina 00 q.b.
- Olio di arachidi per friggere q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate la marinata per la carne d'agnello.

In una ciotolina sbattete la senape assieme ad un cucchiaino di olio extravergine d'oliva e 50 millilitri di birra, aggiungete un pizzico di pepe, la salvia e il rosmarino, quindi mescolate tutto.

Lavate e asciugate con cura la carne, trasferitela in una grossa ciotola e versatevi sopra la marinata.

Mescolate con le mani affinché si ricopra bene di salsa.

Lasciate marinare in frigorifero, coperto con pellicola da cucina, per almeno 24 ore; in alternativa, 2 ore a temperatura ambiente basteranno.

Scaldare 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva in una larga padella, soffriggetevi lo scalogno tritato e, una volta diventato lucido, unite la carne con tutta la sua marinata.

Rosolate a fuoco vivo per 5 - 10 minuti, mescolando spesso: quando i pezzetti di agnello avranno cominciato a formare una leggera crosticina dorata, versate la birra rimanente e, dopo due minuti, abbassate la fiamma e unite un cucchiaino raso di zucchero.

Cuocete a fuoco lento per almeno 20 minuti, fintanto che la birra non sarà completamente asciugata e avrà creato una sorta di "sughetto

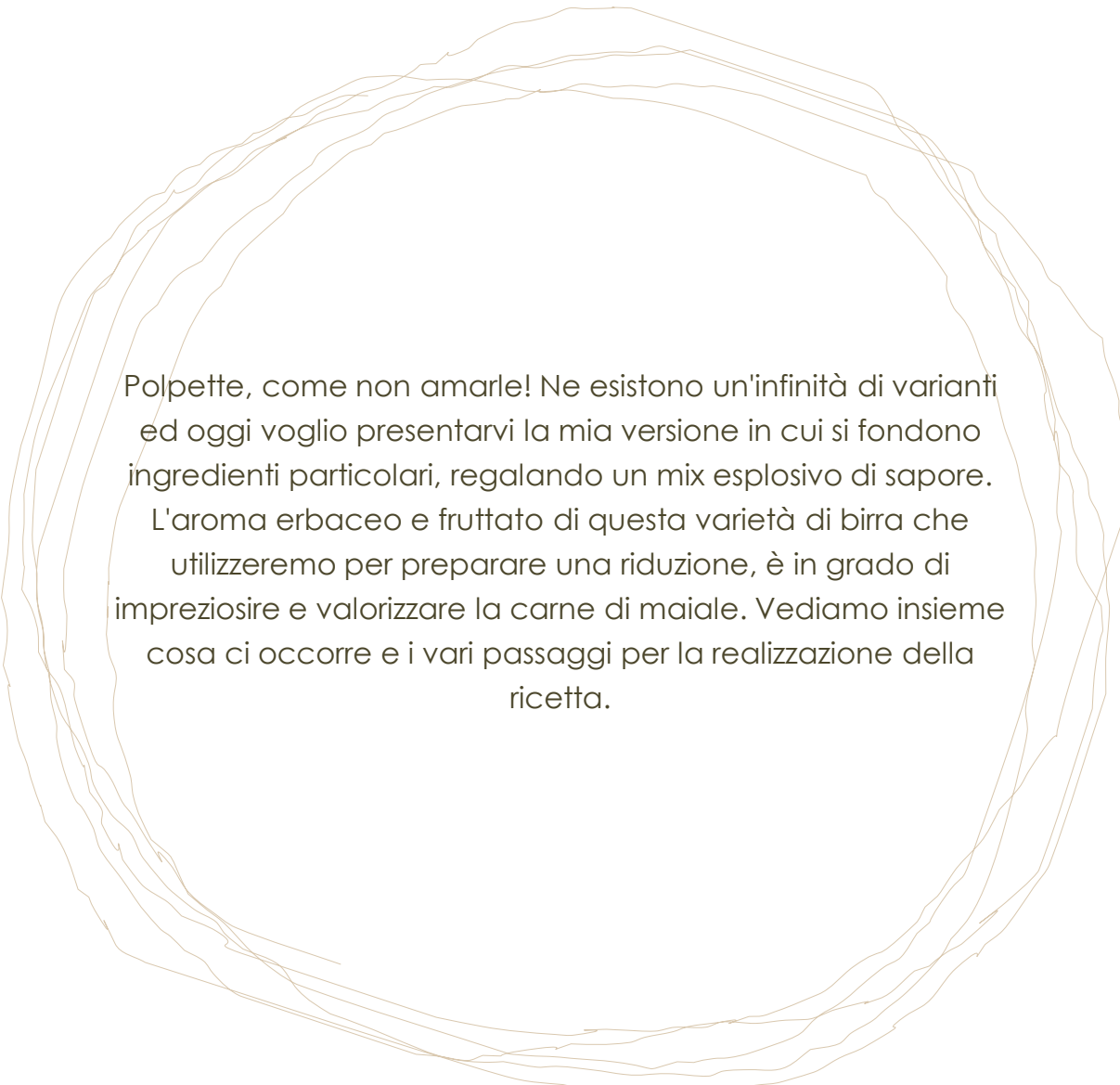
caramellato".

Nel frattempo, pulite i carciofi dalle foglie più coriacee, eliminate la barba interna e dividete ognuno in 6 pezzi. Infarinateli per bene e tuffateli nell'olio bollente: appena cominciano a diventare dorati scolateli su carta assorbente.

Infine, prima di servire lo spezzatino, salatelo, se necessario unite ancora un po' di pepe nero e portate in tavola ben caldo assieme ai carciofi fritti.

Polpette di maiale e
nocciole con
riduzione di birra
BLONDE

di Roberto Leopardi,
fondatore del blog
[RED TOMATO](#) e del gruppo
Facebook [CibusHD](#)



Polpette, come non amarle! Ne esistono un'infinità di varianti ed oggi voglio presentarvi la mia versione in cui si fondono ingredienti particolari, regalando un mix esplosivo di sapore. L'aroma erbaceo e fruttato di questa varietà di birra che utilizzeremo per preparare una riduzione, è in grado di impreziosire e valorizzare la carne di maiale. Vediamo insieme cosa ci occorre e i vari passaggi per la realizzazione della ricetta.

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

- Carne macinata di suino 150 grammi
- Scorza di ½ mandarino
- Aglio 1 spicchio
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Noce moscata q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato 15 grammi
- Uovo medio 1
- Granella di nocciole 10 grammi
- Pangrattato q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Birra BLONDE Maltus Faber 70 millilitri
- Zucchero di canna 20 grammi

PROCEDIMENTO

In una ciotola, lavorate la carne macinata. Aggiungete lo spicchio d'aglio finemente tritato, la scorza di mandarino tagliata a piccoli tocchetti (evitando la parte bianca che risulterebbe amara), il Parmigiano Reggiano e la granella di nocciole. Regolate di sale, pepe e noce moscata a piacere.

Separate il tuorlo dall'albume: unite il tuorlo al resto degli ingredienti e tenete l'albume da parte versandolo in un contenitore e sbattendolo leggermente con una forchetta. Amalgamate bene il tutto.

Prelevate parte del composto con un cucchiaino e, con le mani inumidite, formate le vostre polpette. Passatele prima nell'albume poi nel pangrattato, conferendo loro una forma sferica.

Adagiate le polpette, distanziate tra loro, in una pirofila rivestita con carta forno bagnata e strizzata. Conditele con un filo d'olio extravergine di oliva in superficie e cuocete in forno già caldo a 200°C in modalità statica per 30 - 35 minuti, girandole a metà cottura. Dovranno risultare dorate.


Nel frattempo, preparate la riduzione. In un pentolino, mescolate la birra con lo zucchero di canna e portate a bollore.

Abbassate il fuoco e lasciate cuocere (mescolando spesso) fino a quando il composto si sarà ridotto, assumendo consistenza.

Servite le vostre polpette accompagnate dalla riduzione alla birra che regalerà un tocco particolare alla portata.

“SPALLATA DI GUSTO”
Spalla di maiale
sfilacciata alla birra
BRUNE con
schiacciatine al
rosmarino

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Panini, burgers, tramezzini, piadine, sono tra i modi di mangiare più a rischio maltrattamento, quasi come se il fatto di essere informali e veloci alternative a un pasto tradizionale, desse la scusa per non prendersi cura di preparazione e qualità degli ingredienti.

Da impenitente "*paninofila*", amo molto creare panini & C. Sono un'ottima scusa per scatenare la fantasia, divertirsi a sperimentare accostamenti o rifugiarsi in sapori conosciuti, a peccare di gola o a tenersi leggeri, basta scegliere bene ingredienti e accostamenti. Mi piace partire dalla preparazione del pane o del suo sostituto, arricchendolo con erbe, spezie e variando le farine utilizzate.

In questa ricetta ho creato morbide schiacciate al rosmarino, destinate ad accompagnare una spalla di maiale cotta a lungo nella birra BRUNE Maltus Faber che, oltre a preservarne la morbidezza, le ha conferito un sapore ricco e straordinariamente appagante.

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

Per la carne:

- 1 kilogrammo di spalla di maiale con cotenna e osso, tagliata in un solo pezzo dello spessore di circa 4 centimetri
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva taggiasca
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 500 millilitri di birra BRUNE Maltus Faber
- 35 grammi di zucchero di canna
- ½ cucchiaino di peperoncino di Cayenna in polvere
- ½ cucchiaino di aglio disidratato in polvere

Per le schiacciatine:

- 120 grammi di semola rimacinata di grano duro + un po' per la spianatoia

- 60 grammi di farina 00
- Sale q.b.
- 2 grammi di bicarbonato di sodio purissimo
- 1 cucchiaino di aghi di rosmarino fresco finemente tritati
- 15 grammi di olio extravergine di oliva taggiasca
- 45 grammi di yogurt bianco non zuccherato
- 50 grammi di latte intero fresco

Inoltre:

- 3 pomodori ramati di medie dimensioni
- Yogurt bianco non zuccherato q.b.
- Maionese delicata preferibilmente fatta in casa q.b.

PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 150°C in modalità statica.

Sistemo la spalla di maiale in una teglia da forno antiaderente, rivestita con un doppio strato di alluminio da cucina.

Ungo un lato della carne con metà olio, poi condisco con sale e pepe. Rivolto la spalla di maiale ed eseguo la stessa operazione sull'altro lato.

Cuocio in forno per 15 minuti.

Nel frattempo, riscaldo mezzo mestolo di birra e vi scioglio lo zucchero di canna. Verso in una ciotola capiente, quindi unisco la restante birra, il peperoncino di Cayenna e l'aglio disidratato in polvere. Mescolo con una frusta e tengo da parte.

Trascorsi i primi 15 minuti di cottura, rivolto la carne e cuocio per un altro

quarto d'ora.

Irroro la spalla di maiale con 1/6 circa della birra "aromatizzata" e cuocio per 30 minuti.

Proseguo la cottura bagnando la carne con la stessa quantità di birra indicata sopra ogni 30 minuti, per un totale di 2 ore e mezza.

Trascorso il tempo, bagno la spalla di maiale un'ultima volta, la copro con alluminio da cucina e cuocio ancora per 30 minuti.

A fine cottura avvolgo la carne in un nuovo foglio di alluminio da cucina e la lascio intiepidire.

Nel frattempo, preparo le schiacciatine. Setaccio le farine in una ciotola, unisco poco sale, il bicarbonato, il rosmarino, verso l'olio e mescolo con una forchetta ottenendo un composto "sbriciolato". Aggiungo lo yogurt e il latte e impasto

brevemente sulla spianatoia; la quantità di latte può variare leggermente in funzione del grado di assorbimento delle farine.

Formo una palla, avvolgo con pellicola da cucina e lascio riposare in frigorifero per 30 minuti.

Terminato il tempo di riposo, stendo la pasta allo spessore di 3 millimetri circa sulla spianatoia cosparsa con un po' di semola rimacinata di grano duro.

Con un coppa pasta di 12 centimetri di diametro, ritaglio 6 dischi (al bisogno impasto e stendo nuovamente i ritagli per raggiungere il numero di dischi indicato).

Riscaldo bene una padella antiaderente, poi riduco il calore al minimo.

Cuocio una schiacciatina alla volta, un minuto per parte, mantenendo la padella coperta durante la cottura. Mano a mano che sono pronte, impilo le schiacciatine in un piatto, tenendole coperte con una ciotola affinché il calore e l'umidità le mantengano morbide fino al momento dell'utilizzo.

Riduco i pomodori a fettine sottili, poi a filetti (se non è gradita è possibile eliminare la parte interna contenente i semi).

Libero la spalla di maiale dall'involucro di alluminio e la separo dall'osso (se cotta a puntino, la carne si stacca senza alcuna difficoltà).

Elimino la cotenna e, utilizzando due forchette, sfilaccio finemente la carne per poi sistemarla in una ciotola. Regolo di sale e pepe se necessario.

Per assemblare la preparazione finale,

spalmo un cucchiaino circa di yogurt su una schiacciatina, poi aggiungo un po' di pomodoro.

Continuo con la spalla di maiale sfilacciata, condisco con poca maionese e chiudo con una seconda schiacciatina prima di servire.



Maialino cotto a
bassa temperatura
alla birra
**EXTRA
BRUNE**

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

Maltus Faber[®]
Birrificio in Genova 

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PROCEDIMENTO

- 100 millilitri di birra BRUNE Maltus Faber
- 500 grammi di filetto di maialino
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 cucchiaino di amido di mais

Preparate un intingolo con olio, aglio e rosmarino tritati.

Versate la birra in una teglia lunga e stretta, quindi adagiatevi il maialino che avrete passato prima nell'intingolo. Lasciate riposare per circa 2 ore.

Trascorso il tempo, versate acqua in una pentola capiente e portatela a 62°C con il Roner per la cottura a bassa temperatura.

Scolate il maialino tenendo da parte la marinatura e, con l'apposita macchina, mettetelo sottovuoto. Adagiatelo nell'acqua e cuocetelo per due ore e

mezza.

A questo punto aprite il sacchetto e fate dorare il maialino in una padella ben calda alcuni minuti per lato.

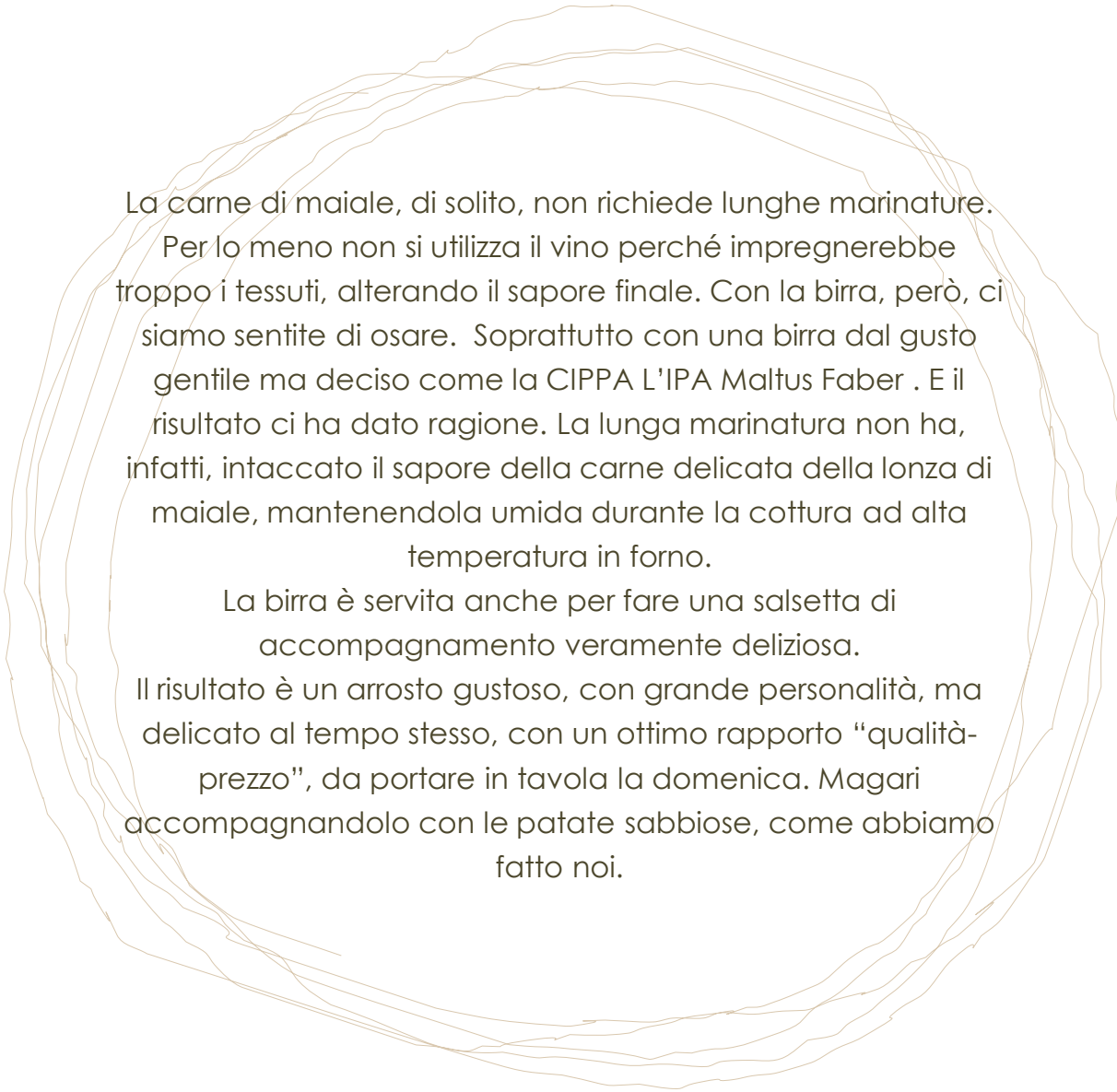
Riprendete la marinatura e fatela addensare in una padella con un cucchiaino di amido di mais per ottenere una crema che cospargerete sul maialino affettato prima di servirlo.



Arrosto di maiale
alla birra
CIPPA L'IPA

di Anna Giudice e
Giovanna Lombardi,
fondatrici del blog
CUCOCHÉ CLANDESTINE





La carne di maiale, di solito, non richiede lunghe marinature. Per lo meno non si utilizza il vino perché impregnerebbe troppo i tessuti, alterando il sapore finale. Con la birra, però, ci siamo sentite di osare. Soprattutto con una birra dal gusto gentile ma deciso come la CIPPA L'IPA Maltus Faber . E il risultato ci ha dato ragione. La lunga marinatura non ha, infatti, intaccato il sapore della carne delicata della lonza di maiale, mantenendola umida durante la cottura ad alta temperatura in forno.

La birra è servita anche per fare una salsetta di accompagnamento veramente deliziosa. Il risultato è un arrosto gustoso, con grande personalità, ma delicato al tempo stesso, con un ottimo rapporto "qualità-prezzo", da portare in tavola la domenica. Magari accompagnandolo con le patate sabbiose, come abbiamo fatto noi.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kilogrammo di lonza di maiale
- 330 millilitri birra CIPPA L'IPA Maltus Faber
- 4 cucchiari di senape
- 2 cucchiari di miele
- Mezza carota
- Mezza cipolla
- Mezza costa di sedano
- Un rametto di rosmarino
- Due foglie di alloro
- Sale q.b.

- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Una noce di burro

Per la salsa:

- 2 cucchiari di senape
- 2 cucchiari di miele
- Mezzo bicchiere di birra CIPPA L'IPA Maltus Faber
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete la carne in un contenitore assieme alla birra e lasciatela macerare una notte in frigorifero (magari girandola prima di andare a dormire). Il giorno dopo, prendete la carne e asciugatela con carta da cucina, tenendo da parte la birra della marinata.

Massaggiate la lonza con due cucchiari di senape. Salate e pepate. Fate sciogliere in una padella abbastanza larga una noce di burro con quattro cucchiari di olio, poi rosolate la carne su tutti i lati, a fiamma vivace. Nel frattempo, accendete il forno e puntate la temperatura a 200°C.

Mettete da parte la carne rosolata e anche la padella con il grasso della rosolatura che servirà più tardi per preparare la salsa.

Pulite le verdure.

Riprendete la carne e massagiatela ancora con la rimanente senape e il miele, quindi mettetela in una teglia da forno assieme alla birra della marinatura, alle verdure e alle erbe aromatiche.

Cuocete in forno a 200°C per un'ora,

girando a metà cottura. Se desiderate la carne rosa al centro, diminuite il tempo di cottura: in un'ora otterrete la lonza ben cotta, ma ancora ben umida al taglio (una delizia!). Se notate che l'arrosto inizia a scurirsi troppo, coprite con un foglio di alluminio.

A cottura ultimata, fate riposare l'arrosto coperto dal suddetto foglio di alluminio, per almeno un quarto d'ora.

Nel frattempo, preparate la salsa. Filtrate il liquido di cottura dell'arrosto eliminando le verdure e le erbe aromatiche.

Mettete il liquido nella padella in cui avete precedentemente rosolato la carne (che conserva umori e grassi), aggiungete il miele, la senape e il mezzo bicchiere di birra.

Cuocete a fiamma vivace finché la salsa inizia a restringersi: quando, mescolando, noterete che la salsa "vela" il cucchiario, vorrà dire che è pronta. Regolate di sale e pepe. La consistenza dovrà essere piuttosto vellutata.

Servite con verdure al vapore o patate arrosto. Da bere, naturalmente, birra CIPPA L'IPA Maltus Faber!



Bocconcini di
manzo con piselli
alla birra
AMBRATA

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 grammi di bocconcini di manzo
- 100 grammi di pisellini freschi se in stagione, oppure surgelati
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di birra AMBRATA Maltus Faber
- Prezzemolo tritato q.b.
- Brodo di carne o vegetale q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

Tritare lo scalogno e rosolarlo in un tegame con un filo d'olio. Aggiungere i pisellini* e, dopo qualche minuto, unire i bocconcini di manzo. Lasciare insaporire e sfumare con la birra.

Versare un mestolo di brodo e, a fuoco dolce e con coperchio, portare a cottura (saranno necessari dai 45 ai 60 minuti). A metà cottura aggiustare di sale e pepe. Di tanto in tanto, controllare che il sugo non si restringa troppo: eventualmente aggiungere un po' di brodo.

Terminata la cottura, lasciare riposare la carne per qualche minuto.
Portare a vola con una spolverata di prezzemolo tritato .

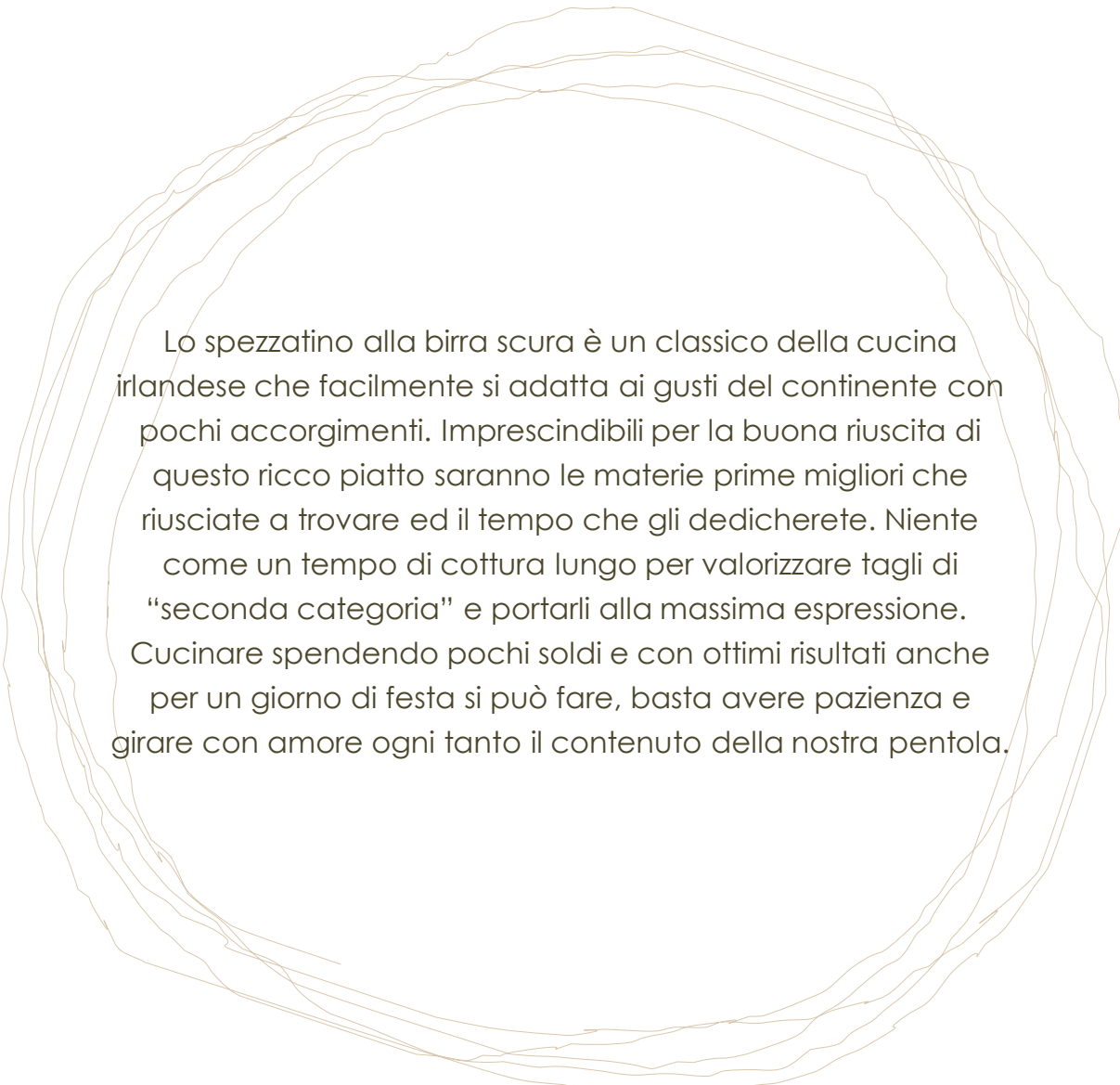
Avrete realizzato un ottimo secondo piatto o piatto unico se accompagnato con polenta, riso pilaf, couscous...

*Se utilizzate pisellini freschi, scottateli precedentemente in acqua bollente per 5 minuti; se sono surgelati, utilizzateli così come sono.



Spezzatino alla
birra BRUNE

di Silvia De Lucas,
fondatrice del blog
SILVIA PASTICCI



Lo spezzatino alla birra scura è un classico della cucina irlandese che facilmente si adatta ai gusti del continente con pochi accorgimenti. Imprescindibili per la buona riuscita di questo ricco piatto saranno le materie prime migliori che riusciate a trovare ed il tempo che gli dedicherete. Niente come un tempo di cottura lungo per valorizzare tagli di "seconda categoria" e portarli alla massima espressione. Cucinare spendendo pochi soldi e con ottimi risultati anche per un giorno di festa si può fare, basta avere pazienza e girare con amore ogni tanto il contenuto della nostra pentola.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1,5 kilogrammi di carne di mucca Cabannina per spezzatino
 - 500 millilitri di birra BRUNE Maltus Faber
 - 2 cipolle dorate
 - 2 carote (potete usare anche patate, funghi o piselli)
 - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
 - 4 spicchi d'aglio
 - 6 rametti di timo fresco
- Farina 00 quanto basta ad infarinare leggermente la carne
 - Sale q.b.
 - Pepe q.b.
 - Olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Per la scelta del taglio di carne, parlate con il vostro macellaio di fiducia e specificate che dovrà cuocere per circa 2 ore.

Infarinate leggermente la carne di mucca Cabannina e fatela rosolare a fiamma alta (pochi pezzi alla volta) in olio extravergine d'oliva dentro ad una pentola capiente e aggiungendo altro olio se fosse necessario.

Quando tutta la carne sarà rosolata, toglietela dalla padella e, in quest'ultima, fate appassire le due cipolle tritate grossolanamente insieme agli spicchi d'aglio. Quando saranno appena dorati unite la carne e versate il concentrato di pomodoro e la birra e mescolate. Coprite e abbassate il fuoco al minimo.

Mescolate di tanto in tanto e dopo un'ora di cottura salate, pepate e aggiungete il timo fresco.

Quando mancheranno circa 40 minuti unite le verdure tagliate di vostro gradimento.


Coprite e portate a cottura. Con questo

metodo le verdure non si spappoleranno e la carne sarà saporita e tenerissima.

Servite caldissimo: è un cibo molto confortante nelle giornate fredde.

“PANE AL PANE,
BIRRA ALLA BIRRA”
Torta di pane alla
birra **BLONDE**
con crescenza e
basilico

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Riadattato per l'occasione, è vero, ma il detto che dà origine al titolo di questa ricetta parla di saggezza popolare e di una buona abitudine: dire ciò che si pensa senza intenti manipolatori o di adulazione. Fare ciò evitando di dimenticare il rispetto dovuto agli interlocutori (che lo meritano), e astenendosi dal farne una scusa per essere aggressivi e sfogare la propria rabbia su chi incrocia il nostro cammino, poi, è da Oscar sociale e relazionale.

Essere schietti e genuini, spesso è una buona abitudine che aiuta ad evitare di caricare l'anima di inutili incrostazioni. Schietti e genuini come questa torta di pane, saggia quanto il detto di cui sopra per due motivi: ci permette di recuperare il pane raffermo e di utilizzare la birra BLONDE Maltus Faber, capace di conferire alla preparazione una nota di carattere gentile, fresca e deliziosa, che si irradia in una consistenza morbida e in un avvicinarsi di sapori golosi e piacevolmente rustici.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 150 grammi di pane bianco raffermo
- 330 millilitri di birra BLONDE Maltus Faber
- 1 tuorlo ricavato da un uovo di medie dimensioni
- 20 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- 20 grammi di olio extravergine di oliva taggiasca + un po' per ungere lo stampo
- Pepe nero macinato la momento q.b.
- Farina 00 q.b. per lo stampo
- 70 grammi di Crescenza
- Alcune foglie di basilico genovese DOP fresco
- Miele di acacia q.b.

PROCEDIMENTO

Spezzetto il pane e lo sistemo in una ciotola.

Verso la birra e mescolo, poi presso delicatamente in modo che il pane si imbeva bene.

Lascio riposare per 15 minuti.

Riscaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Trascorso il tempo di riposo, senza scolarlo o strizzarlo, lavoro il pane con una forchetta per romperlo e ottenere un composto grossolano.

Aggiungo il tuorlo, il Parmigiano Reggiano, l'olio e una macinata di pepe e mescolo con cura.

Ungo generosamente uno stampo a cerniera di 18 centimetri di diametro con olio, poi lo rivesto con un po' di farina.

Trasferisco la preparazione a base di pane nello stampo, quindi la livello e compatto con il dorso di un cucchiaio.

Distribuisco la Crescenza sulla superficie della torta rompendola in grossi fiocchi.

Cuocio in forno per 30 minuti o fino a quando la torta è soda e la Crescenza è sciolta e dorata.

Estraggo dal forno, apro lo stampo e

lascio intiepidire.

Utilizzando una grossa spatola, trasferisco la torta su un piatto di servizio e la rifinisco con un po' di basilico spezzettato con le dita e con alcune foglie intere poste nel mezzo.

Irroro con un po' di miele e servo.

NOTA:

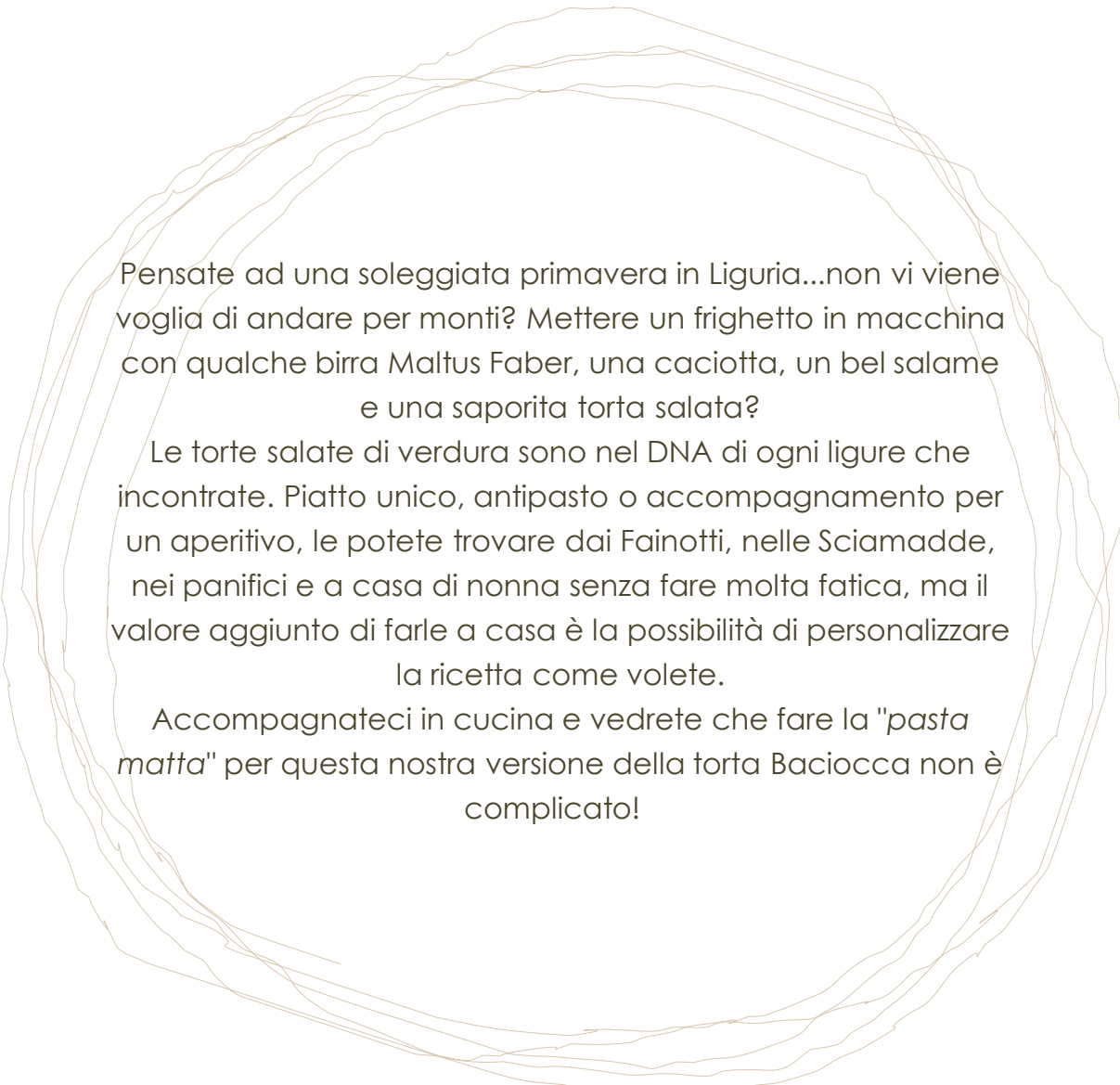
le dosi indicate fanno riferimento a due persone se la torta è intesa come piatto unico e sono sufficienti per quattro in caso la si utilizzi come antipasto.



Torta rustica con pasta matta alla birra BLONDE

di Silvia De Lucas,
fondatrice del blog
[SILVIA PASTICCI](#)





Pensate ad una soleggiata primavera in Liguria...non vi viene voglia di andare per monti? Mettere un frighetto in macchina con qualche birra Maltus Faber, una caciotta, un bel salame e una saporita torta salata?

Le torte salate di verdura sono nel DNA di ogni ligure che incontrate. Piatto unico, antipasto o accompagnamento per un aperitivo, le potete trovare dai Fainotti, nelle Sciamadde, nei panifici e a casa di nonna senza fare molta fatica, ma il valore aggiunto di farle a casa è la possibilità di personalizzare la ricetta come volete.

Accompagnateci in cucina e vedrete che fare la "pasta matta" per questa nostra versione della torta Baciocca non è complicato!

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DI 24 cm DI DIAMETRO

Per la pasta matta alla birra:

- 140 grammi di farina Manitoba
- 65 millilitri di Birra BLONDE Maltus Faber
- 20 grammi di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino da caffè di sale fino

Per la farcitura:

- 300 grammi di cipolle dorate
- 200 grammi di patate quarantine
- 1/2 bicchiere di latte

- 2 uova grandi
- 50 grammi di Prescinseua o Ricotta
- 4 fette di pancetta coppata
- 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

Per la pasta matta alla birra, mescolate tutti gli ingredienti e fate riposare per due ore impastando ogni tanto per rendere il composto più elastico.

Per la farcitura, lavate, sbucciate e affettate cipolle e patate e fatele appassire in una padella a fuoco medio con l'olio d'oliva.

Salate e pepate e cuocete per 8 -10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Sbattete le uova con il latte e la Prescinseua (o la Ricotta).

Accendete il forno a 180°C mentre stendete la pasta matta con l'aiuto del mattarello. Adagiatela nella tortiera appena oliata.

Mettete sul fondo qualche pezzetto di pancetta coppata, unite patate e cipolle, ricoprite con il resto della pancetta e versate la miscela di latte, uova e Prescinseua (o Ricotta). Ripiegate i lembi di pasta verso il ripieno e infornate per 20 minuti circa o fino a completa doratura.

Besciamella alla
birra
CIPPA L'IPA

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 millilitri di birra CIPPA L'IPA Maltus Faber
- 300 millilitri di acqua
- 40 grammi di burro
- 40 grammi di farina
- 100 grammi di Ricotta
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

In una casseruola sciogliere il burro, unire la farina in una volta sola e mescolare bene.

Quando la farina risulta ben amalgamata, versare la birra, mescolare, poi aggiungere l'acqua. Aggiustare di sale e, sempre mescolando, a fuoco dolce, portare a cottura (10 -15 minuti).

Terminata la cottura, lasciare riposare qualche minuto per poi aggiungere la Ricotta e mescolare bene con una frusta per ottenere una salsa vellutata.

A gusto, per mitigare l'amarognolo della birra, aggiungere poco sale.

Questa besciamella è ottima per cotture al forno (patate lesse, pasta , lasagne).



EMOZIONI DOLCI



Zabaione alla birra BLONDE

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE

Maltus Faber®
Birrificio in Genova

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 tuorli
- 70 grammi di zucchero semolato
- 70 millilitri di birra BIONDA Maltus Faber

PROCEDIMENTO

Versare acqua in una pentola a bordi alti raggiungendo metà altezza e portare a bollire (servirà per la cottura a bagno maria).

Mettere i tuorli in una ciotola, unire lo zucchero e sbattere con le fruste elettriche fino a che il composto risulta cremoso.

Trasferire la crema in una bastardella o in ciotola che sia di misura rispetto alla pentola, unire la birra e sbattere per altri 10 minuti circa, fino a che il composto risulterà soffice e vellutato.

Versare la crema in coppette e servire a

piacere con biscottini tipo lingue di gatto o frutta, oppure semplicemente gustarla così com'è.

“IMOUMPERIAL”
Salsa Mou alla
birra IMPERIAL
BARRICATA e
Prescinseua

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

E qui ce ne sarebbero di cose da dire...
Come se non bastasse l'idea di una salsa mou cremosa, liscia, setosa che sa coniugare i peccati di gola con un potere rasserenante e tranquillizzante elevato all'ennesima potenza, ci si mette anche la birra IMPERIAL BARRICATA Maltus Faber. Con le sue sontuose vibrazioni di vaniglia, caffè, uva passa, rum e scorza d'arancia, entra nell'anima di una salsa mou nella quale si nasconde la Prescinseua.

Come consumare questa densa tentazione? Provatela sul pane ai semi di sesamo caldo, su un gelato al fiordilatte, nel caffè Marocchino in luogo della crema di cacao e nocciole, in un croissant, con i grissini Rubatà piemontesi, con uno yogurt bianco, come farcitura per una Crêpe, al naturale e cosparsa con fiocchi di sale...le possibilità sono infinite. Ma se il vostro bisogno di farvi sedurre irrimediabilmente e la vostra necessità di abbandonarvi a un piacere onesto e genuino sono da allarme rosso con annessa sirena bitonale, beh, non vi resta che afferrare un cucchiaino, affondarlo lentamente nella salsa mou alla birra IMPERIAL BARRICATA Maltus Faber e sentirvi felici. Se poi avete voglia di scaldarla leggermente a bagno maria, la felicità sarà incontenibile!

INGREDIENTI PER UN VASETTO DA 250 ml

- 200 grammi di Prescinseua o, in mancanza, Ricotta vaccina
- 150 grammi di zucchero semolato
- 220 millilitri di birra IMPERIAL BARRICATA Maltus Faber divisi in due dosi da 180 e 40 millilitri

PROCEDIMENTO

Setaccio la Prescinseua (o la Ricotta) all'interno di una ciotola.

Riscaldo un pentolino d'acciaio dal fondo spesso su un fuoco vivace, poi abbasso la fiamma al minimo.

Sistemo un cucchiaino di zucchero nel pentolino e attendo che sia sciolto. Al bisogno, muovo il pentolino per favorire la distribuzione e lo scioglimento dello zucchero, senza mai mescolare. Quando la prima dose di zucchero è sciolta, unisco un altro cucchiaino dello stesso ingrediente. Attendo che anche questa dose sia sciolta e procedo come indicato fino ad esaurimento dello zucchero.

Cuocio fino a ottenere un caramello biondo.

Verso i 180 millilitri di birra sul caramello lontano dal fuoco e facendo molta attenzione agli schizzi (il caramello si indurirà a contatto con la birra). Rimetto il pentolino sulla fiamma e porto a bollore a calore sostenuto. Mescolando con una frusta, attendo che il caramello sia nuovamente sciolto.

Cuocio sino a quando il composto si addensa e vela il dorso di un cucchiaino di metallo.

Spengo la fiamma e unisco la Prescinseua (o la Ricotta). Mescolo con una frusta, poi frullo con un

frullatore a immersione per rendere la crema liscia, omogenea e priva di grumi.

Cuocio ancora a calore medio fino a quando la salsa mou raggiunge la consistenza di una cioccolata calda piuttosto sostenuta, rimestando con una frusta.

Spengo il fuoco, verso i restanti 40 millilitri di birra, mescolo e trasferisco in un vasetto della capacità di 250 millilitri pulitissimo e dotato di coperchio nuovo, anch'esso lavato.

La salsa, nel suo barattolo ben chiuso, può essere conservata per alcuni giorni in frigorifero (al netto delle incursioni notturne che farete per mangiarla).

“BIONDE ALLA BIANCA”
Arance in gelatina
di birra BIANCA

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

Quante sfumature assume l'oro?
Quante onde cromatiche intrise di giallo e rosso attraversano i
tramonti d'autunno?
Quante gradazioni di arancio si agitano nelle sericee vele di
un fuoco appena acceso che si nutre di piccoli rami? E le sue
braci, di quanti rossi risplenderanno?
Oro, tramonti, fuoco e braci, in sintesi, i colori delle arance,
delle loro bucce e delle polpe sucose e fresche.
Luci naturali e globose che illuminano l'inverno, le arance
possono trasformarsi in un dessert essenziale se si lasciano
giocosamente ingabbiare da una gelatina a base di birra
BIANCA Maltus Faber, così "sottile" e rinfrescante.
Dagli anni in cui in gelatina si metteva una moltitudine di cibi,
di tempo ne è passato, le tendenze culinarie sono cambiate
così come gli elementi usati per realizzarla, ma la gelatina,
secondo me conserva il suo fascino. Sarà quella lucentezza
rallegrante, sarà la consistenza al contempo soda e cremosa
quando è ben realizzata, sarà la sua capacità di stringere un
sodalizio con il calore del corpo sciogliendosi in bocca...non
so, ma sono certa che è un'ottima compagna della birra,
capace come è di trasformarla in un delicato solido, tutto da
gustare.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 6 grammi di gelatina in fogli
- 165 grammi di zucchero semolato
- 330 millilitri di birra BIANCA Maltus Faber
- 4 arance bionde del peso di 200 grammi circa ciascuna
- Paprika dolce in polvere q.b.
- Cioccolato extra fondente q.b.

PROCEDIMENTO

Ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Metto lo zucchero e la birra in una piccola pentola e cuocio a fiamma media, mescolando, fino a quando lo zucchero è sciolto.

Spenگو il fuoco, scolo e strizzo la gelatina e la metto nella soluzione di birra e zucchero.

Mescoło fino a quando la gelatina è dissolta.

Lascio intiepidire.

Nel frattempo pelo le arance al vivo con un coltellino affilato, eliminando la scorza assieme alla sua parte bianca interna.

Ricavo gli spicchi infilando la lama del coltellino tra le "giunture" bianche degli stessi.

Taglio gli spicchi d'arancia a pezzetti e li sistemo in quattro stampini di alluminio monoporzione, usa e getta.

Verso la gelatina sulle arance e lascio raffreddare completamente.

Trasferisco gli stampini in freezer per 30 minuti, poi in frigorifero per 3 ore.

Al momento di servire, immergo gli stampini in acqua calda per pochi istanti, poi li rovescio nei piatti individuali per sfornare.

Rifinisco con un pizzico di paprika dolce e spargo pochi fiocchi di cioccolato sui piatti.


CONSIGLIO ANTI SPRECO

Le scorze delle arance, non private della parte bianca interna, possono essere recuperate per realizzare uno sciroppo con una deliziosa nota amarognola, perfetto come base per aperitivi e cocktail (se i frutti non hanno subito trattamenti in superficie).

lo faccio così.

Accumulo un po' di scorze d'arancia conservandole in freezer, poi le sistemo in una pentola. Copro a filo con acqua fredda e unisco la metà del peso delle scorze d'arancia in zucchero semolato. Aggiungo spezie a piacimento e porto a bollore, a pentola coperta.

Spenگو il fuoco e lascio riposare per 24 ore, poi filtro e verso in bottiglie o barattoli pulitissimi, dotati di coperchi nuovi, anch'essi ben lavati. La preparazione si conserva per molti giorni in frigorifero, se i contenitori sono ben chiusi.



Mele al profumo di birra AMBER ALE

di Fernanda Demuru,
fondatrice del blog
IL LECCAPENTOLE
E LE SUE PADELLE

Maltus Faber[®]
Birreria in Genova 

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PROCEDIMENTO

- 3 mele Gala
- 330 millilitri di birra AMBER ALE Maltus Faber
- Cannella in polvere q.b.
- 4 chiodi di garofano
- 1 cucchiaio e 1/2 di zucchero a velo vanigliato
- 300 millilitri di panna fresca da montare

Tagliare a spicchi le mele precedentemente lavate e privarle del torsolo.
Spolverare con abbondante cannella e il fondo di un tegame, unire i chiodi di garofano e gli spicchi di mela, aggiungere altra cannella e irrorare con la birra.

Cuocere a fuoco moderato per 10 - 15 minuti o fino a quando le mele risultano morbide.
Lasciare raffreddare.

Servire le mele con panna montata zuccherata e spolverata con poca cannella.

“BARRICOTTA”
Ricotta e confettura
di fragole alla birra
EXTRA
BRUNE
BARRICATA

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

Il sottofondo caldo e liquoroso della birra EXTRA BRUNE BARRICATA Maltus Faber, con il suo carattere potente eppure straordinariamente fine ed elegante, "ascoltata" con la dovuta cura quando la si assaggia, suggerisce con voce suadente gli abbinamenti culinari, andando a scavare, con fare sinuoso e serpentino, nella mente, nei ricordi e nelle associazioni spontanee che fa il cervello con la complicità dell'anima.

Ecco quindi che in quella "legnosità" di birra ho sentito le parole "crema lattea e avvolgente" e nell'accento di Porto ho udito il nome delle fragole.

Le fragole accompagnate da un alcolico sono uno dei miei ricordi culinari più piacevoli. Penso a quando potevo solo sentirne il profumo perché ero troppo piccola per poterle mangiare. Penso a quel liquido proibito che prendeva saldamente per mano le fragole in una continuità deliziosa. Ora che ci penso, l'ultima volta in cui ho mangiato le fragole accompagnate da un alcolico, ero a Termoli, con la mia "sorella per scelta" Michela, durante una mini vacanza che si è impressa in me come un marchio sul cuore.

Questa ricetta la dedico a lei, con la promessa di rifarla non appena potrò riabbracciarla.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE (miniporzione) o per 4 persone (porzione normale)

Per la confettura di fragole alla birra:

- 350 grammi di fragole fresche
- 150 millilitri di birra EXTRA BRUNE BARRICATA Maltus Faber + un po' per completare i dessert
- 65 grammi di zucchero semolato

Per la crema di Ricotta:

- 200 grammi di Ricotta vaccina soda
- 140 grammi di panna fresca
- 2 cucchiaini rasi di zucchero a velo

Inoltre:

- Cioccolato extra fondente q.b.

PROCEDIMENTO

Preparo la confettura.

Lavo le fragole ed elimino il picciolo, quindi le taglio a pezzetti e le sistemo in una pentola antiaderente assieme alla birra e allo zucchero.

Copro la pentola e porto a bollore su fiamma vivace.

Abbasso la fiamma e cuocio per circa 10 minuti o fino a quando le fragole sono morbidissime.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione, copro con una retina para schizzi e proseguo la cottura per altri 10 minuti o fino a quando assume la consistenza di una confettura e supera la prova piattino (un cucchiaino di confettura versato su un piattino freddo, leggermente inclinato, deve scivolare molto lentamente).

Trasferisco in una ciotola, lascio raffreddare, copro con pellicola da cucina, quindi ripongo in frigorifero per almeno 4 ore.

Al momento di servire, utilizzando un coltello seghettato, ricavo un po' di fini scagliette dal cioccolato.


Sistemo la Ricotta setacciata e la panna in una ciotola capiente, aggiungo lo zucchero a velo e lavoro con le fruste

elettriche per ottenere una crema liscia e omogenea.

Suddivido la crema in 8 bicchierini oppure 4 coppe.

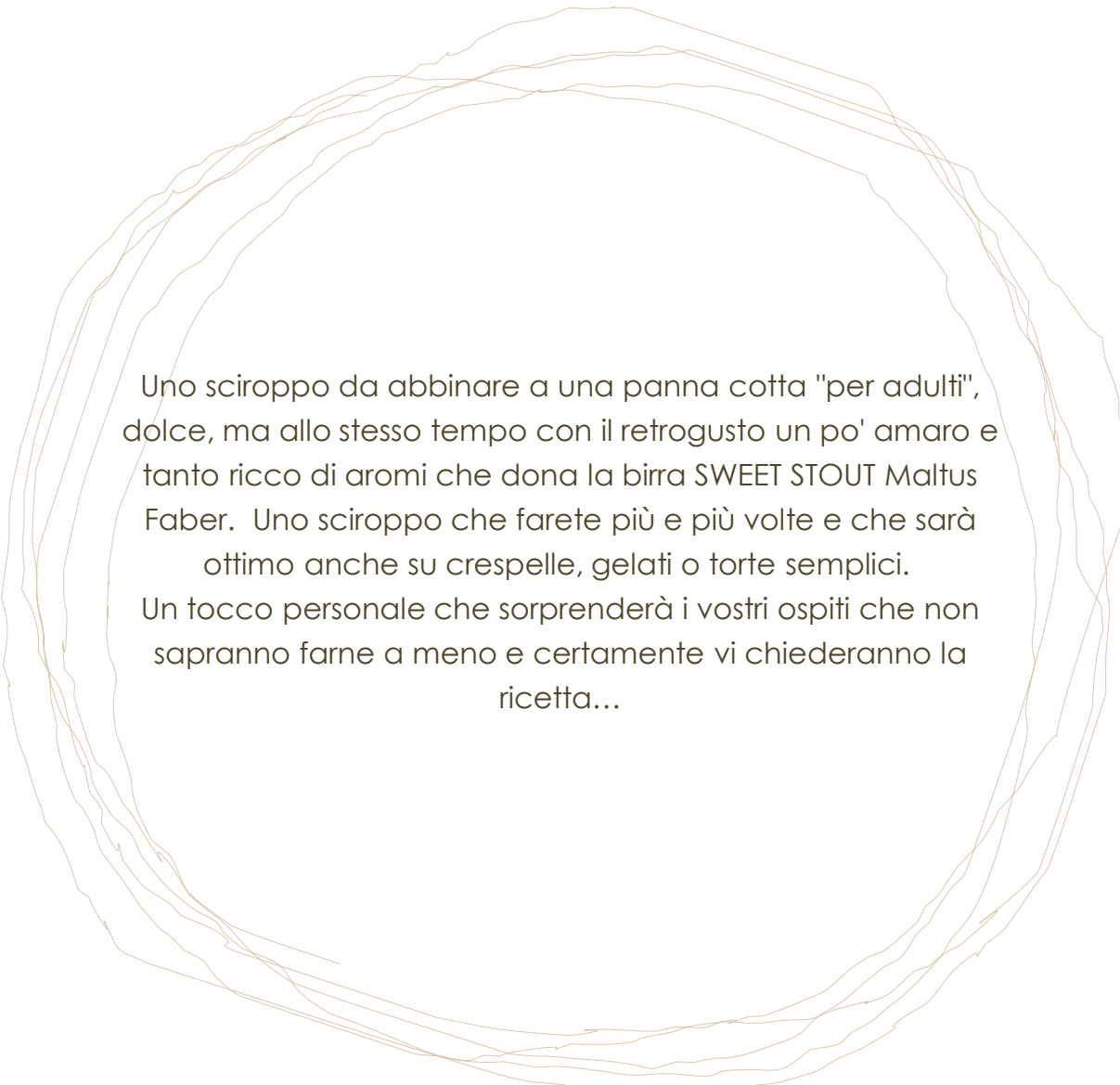
Creo uno strato di confettura, poi verso un po' di birra.

Completo le scagliette di cioccolato e servo immediatamente.



Panna cotta con
sciroppo alla birra
**SWEET
STOUT**

di Silvia De Lucas,
fondatrice del blog
SILVIA PASTICCI



Uno sciroppo da abbinare a una panna cotta "per adulti", dolce, ma allo stesso tempo con il retrogusto un po' amaro e tanto ricco di aromi che dona la birra SWEET STOUT Maltus Faber. Uno sciroppo che farete più e più volte e che sarà ottimo anche su crespelle, gelati o torte semplici. Un tocco personale che sorprenderà i vostri ospiti che non sapranno farne a meno e certamente vi chiederanno la ricetta...

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 600 millilitri di panna fresca
- 40 grammi di zucchero semolato
- 6 grammi di gelatina in fogli
- 1 baccello di vaniglia
- 200 millilitri di birra SWEET STOUT Maltus Faber
- 100 grammi di zucchero semolato

PROCEDIMENTO

Mettete in ammollo i fogli di gelatina in acqua rigorosamente fredda.

In un pentolino versate la panna fresca e unite lo zucchero e i semini del baccello di vaniglia.

Fate scaldare a fuoco medio e mescolate fino a completo scioglimento dello zucchero, stando attenti a non far mai bollire la panna.

Strizzate bene la gelatina e unitela alla panna, mescolando finché non si sarà sciolta. Versate il composto negli stampini da budino.

Lasciate raffreddare, poi trasferite in frigorifero fino a rassodamento.

Mentre la panna cotta si rassoda, preparate lo sciroppo alla birra. In un pentolino mettete la birra, lo zucchero ed il baccello di vaniglia usato per insaporire la panna cotta. Portate dolcemente a bollore girando di tanto in tanto e spegnete la fiamma non appena vedrete che lo sciroppo ha assunto la densità della panna liquida. Tenete conto che raffreddandosi tende ad indurirsi (se capitasse basterà immergere il contenitore del caramello in una ciotola con acqua calda e mescolarlo).

Sformate la panna cotta e irroratela con lo sciroppo freddo.

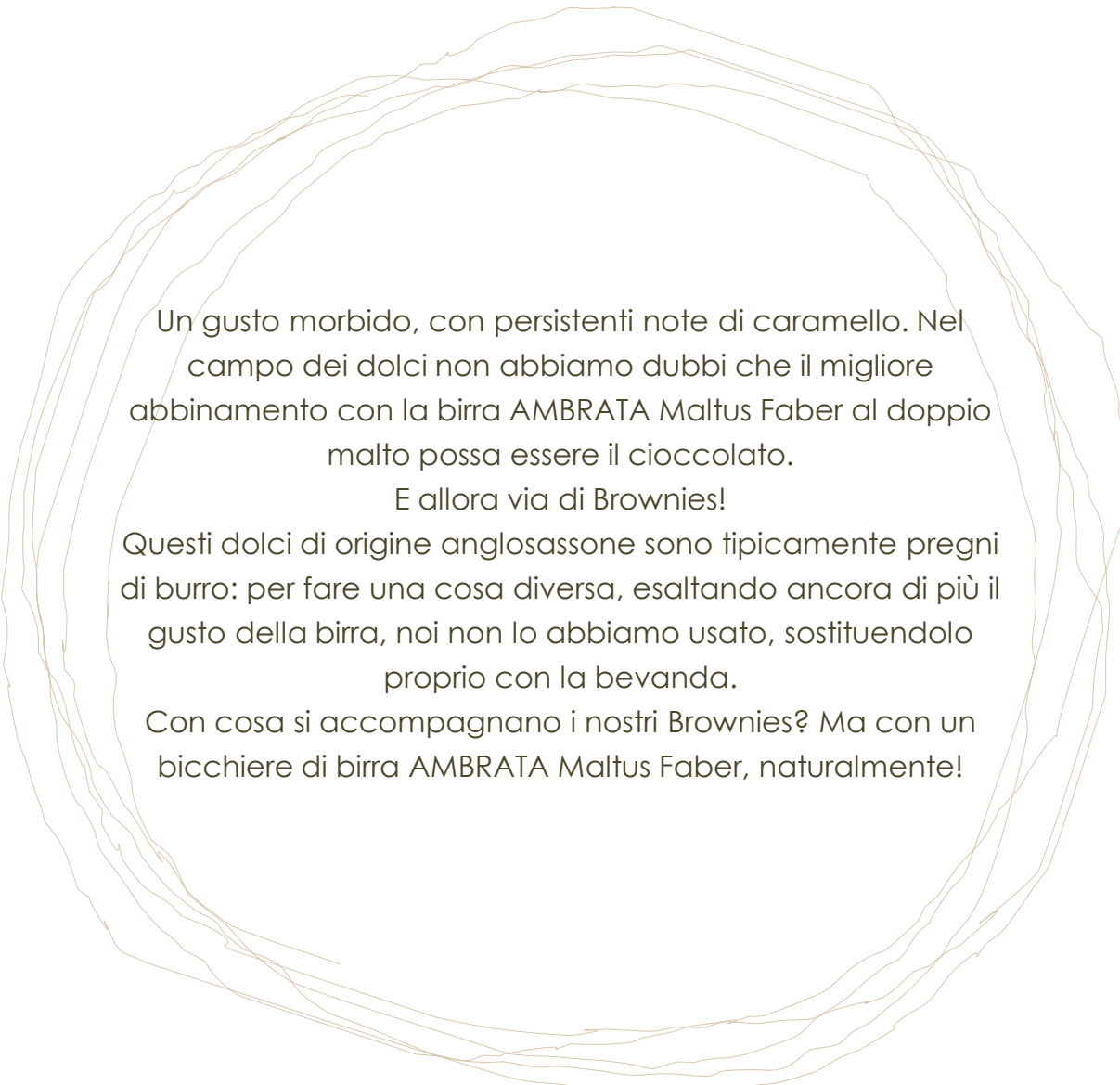
Versate lo sciroppo avanzato in un

contenitore ben pulito dopo aver eliminato il baccello di vaniglia e, una volta freddo, conservatelo in frigorifero per un mese circa.

Brownies senza
burro con
BIRRA
AMBRATA

di Anna Giudice e
Giovanna Lombardi,
fondatrici del blog
CUOCHE CLANDESTINE





Un gusto morbido, con persistenti note di caramello. Nel campo dei dolci non abbiamo dubbi che il migliore abbinamento con la birra AMBRATA Maltus Faber al doppio malto possa essere il cioccolato.

E allora via di Brownies!

Questi dolci di origine anglosassone sono tipicamente pieni di burro: per fare una cosa diversa, esaltando ancora di più il gusto della birra, noi non lo abbiamo usato, sostituendolo proprio con la bevanda.

Con cosa si accompagnano i nostri Brownies? Ma con un bicchiere di birra AMBRATA Maltus Faber, naturalmente!

INGREDIENTI PER 15 PEZZI

- 150 grammi di cioccolato fondente
- 150 grammi di zucchero bruno
- 100 millilitri di birra AMBRATA Maltus Faber
- 150 grammi di farina 00
- 2 uova
- 4 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1 pizzico di sale
- 1 noce di burro per la teglia

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 180°C.

Fondere il cioccolato a bagnomaria oppure nel forno a microonde.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti secchi (setacciate farina e cacao per evitare i grumi), poi versare la birra e amalgamare con una frusta.

Aggiungere le uova leggermente sbattute e mescolare il tutto.

In ultimo unire il cioccolato fuso e mescolare ancora.

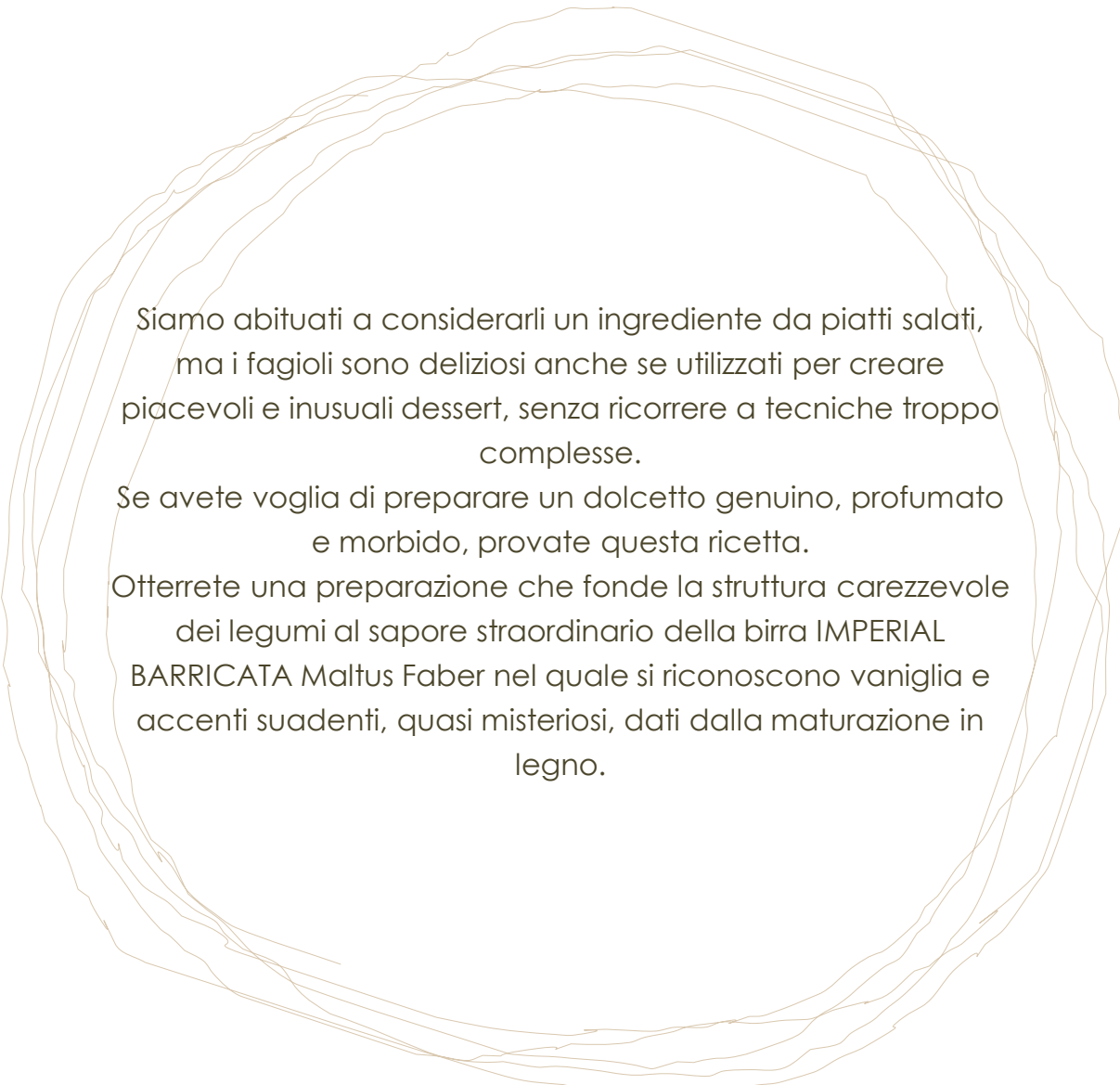
Versare in una teglia imburrata (la nostra misurava cm 25 x 15 centimetri).

Cuocere in forno caldo per 20 - 25 minuti.

Fare la prova dello stuzzicadenti per verificare la cottura: i Brownies alla birra devono rimanere un po' umidi.

“FAGIOLI, BIRRA E
DOLCEZZA”
Tortini dolci di
fagioli alla birra
IMPERIAL
BARRICATA

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



Siamo abituati a considerarli un ingrediente da piatti salati,
ma i fagioli sono deliziosi anche se utilizzati per creare
piacevoli e inusuali dessert, senza ricorrere a tecniche troppo
complesse.

Se avete voglia di preparare un dolcetto genuino, profumato
e morbido, provate questa ricetta.

Otterrete una preparazione che fonde la struttura carezzevole
dei legumi al sapore straordinario della birra IMPERIAL
BARRICATA Maltus Faber nel quale si riconoscono vaniglia e
accenti suadenti, quasi misteriosi, dati dalla maturazione in
legno.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i tortini:

- 205 millilitri di birra IMPERIAL BARRICATA Maltus Faber
- 25 grammi di burro + un po' per ungere gli stampini
- 100 grammi di zucchero semolato
- 20 grammi di farina 00 + un po' per infarinare gli stampini
- 150 grammi di fagioli bianchi secchi ammollati e lessati in acqua senza sale e aromi (se riuscite a trovarli, utilizzate i Fagioli di Badalucco, Conio e Pigna, presidio Slow Food)

- 2 uova grandi
- Un pizzico di sale

Inoltre:

- 80 grammi di panna fresca
- Zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno a 180° in modalità statica.

Verso la birra in un pentolino, aggiungo burro e zucchero e, mescolando, sciolgo questi ultimi scaldando la preparazione, ma senza portarla a bollore. Lascio raffreddare.

Stempero la farina con un po' della miscela di birra, burro e zucchero, avendo cura di ottenere un composto del tutto privo di grumi.

Frullo finemente i fagioli aiutandomi con un po' della stessa miscela, riunisco tutte le preparazioni in una capace ciotola, aggiungo le uova leggermente sbattute e un pizzico di sale, quindi mescolo con una frusta.

Ungo quattro stampini da mini plum cake della capacità di 150 millilitri ciascuno con un po' di burro, poi li infarino.

Verso il composto preparato negli stampini, appoggio questi ultimi in una teglia e cuocio in forno per 40 minuti. I tortini devono formare una crosticina delicata in superficie e restare morbidi

all'interno. Per testare la cottura, infilo uno spiedo di legno o metallo al centro di essi: se ne esce asciutto, sono pronti.

Estraggo dal forno, passo la lama di un coltello lungo i bordi dei tortini, quindi li lascio raffreddare completamente all'interno degli stampi.

Al momento di servire, utilizzando una frusta a mano o elettrica, sbatto la panna fino a quando si addensa, senza montarla del tutto.

Cospargo i tortini con zucchero a velo setacciato e li accompagno con la panna semi montata.



Muffin dai sapori
antichi alla birra
IMPERIAL

•
di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI



INGREDIENTI PER 6 PEZZI

- 100 grammi di farina di grani antichi
- 1 uovo
- 70 grammi di zucchero di canna
- ½ bustina di lievito per dolci (8 grammi)
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 50 millilitri di birra IMPERIAL Maltus Faber
- 50 grammi di noci Pecan

PROCEDIMENTO

Inserite farina, lievito, zucchero e le noci leggermente pestate in una capace ciotola. Mescolate e tenete da parte.

In un'altra ciotola mettete l'uovo, l'olio e qualche cucchiaio di birra, rimestate con una frusta, unite i due composti e aggiungete la birra rimasta.

Amalgamate bene il tutto e versate nei classici pirottini da forno.

Cuocete in forno già caldo a 180° per 15-18 minuti. Per testare la cottura fate la prova stuzzicadenti.



Muffin alla birra
EXTRA
BRUNE
BARRICATA

di Anna Laura Mattesini,
fondatrice de blog
[EAT PARADE BLOG](http://EATPARADEBLOG.it)

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

- 250 grammi di farina 00
- 75 grammi di amido di mais
- 2 uova + 2 tuorli
- 120 grammi di zucchero semolato
- 50 grammi di gocce di cioccolato
- 80 grammi di burro
- 150 millilitri di birra EXTRA BRUNE BARRICATA Maltus Faber
- 100 grammi di cioccolato fondente
- Una bustina di lievito per dolci

- 1 pizzico di sale

Per la glassa:

- 50 millilitri di birra EXTRA BRUNE BARRICATA Maltus Faber
- 10 grammi di burro
- 50 grammi di cioccolato fondente grattugiato

PROCEDIMENTO

Tritare il cioccolato e scioglierlo assieme al burro in microonde, pochi secondi per volta a media potenza, fino a scioglimento, rimescolando ad ogni intervallo. Mettere da parte e lasciare intiepidire.

Montare uova e tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una spuma soffice e bianca.

Setacciare farina, amido di mais e lievito ed aggiungerli alle uova poco alla volta, alternando con la birra.

Unire il cioccolato fuso con il burro ed il pizzico di sale.

Aggiungere le gocce di cioccolato ed amalgamare bene.

Versare il composto a cucchiainate negli stampini appositi, fino a tre quarti della loro altezza.

Infornare a 180° per 30 minuti circa (testare la cottura infilando uno stuzzicadenti nel muffin: deve uscire asciutto).

Per la glassa, scaldare in un pentolino la birra rimasta ed amalgamarvi il burro, poi aggiungere, fuori dal fuoco, il cioccolato grattugiato e mescolare fino a scioglimento.

Lasciare intiepidire, poi versare sui muffin. La consistenza della glassa può essere variata a piacere aumentando o diminuendo la quantità di birra indicata nell'elenco ingredienti.

“I PASTICCINI DELLE
ANIME PERDUTE”
Pasticcini di frolla
con gel di birra
IMPERIAL

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



La birra IMPERIAL Maltus Faber.

Nera come una notte profonda, di quelle in cui le creature del buio, con il loro magnetismo arcano, escono dai loro nascondigli con il solo scopo di rapire le vostre anime e portarle, non alla dannazione, ma alla liberazione, in luoghi fatti di immaginazione, desideri, fantasie e visioni senza filtri, che sussurrano ciò che siete davvero.

Basta un sorso di questa "pozione" liquorosa ed ecco che la vostra interiorità si arrende all'inconscio, scivola nel sogno, si scarica di ogni peso diurno e terreno e impara a volare, a galleggiare, a precipitare, ad avvolgersi, a risalire, tra volute e spirali sensuali.

Questa birra, in grado di innescare un processo di simbiosi con chi la beve, mi ha colpito profondamente.

Ho deciso di dedicarle un pasticcino per anime che si "perdono" in una dimensione purificante e che potranno riaversi soltanto al mattino, quando il nero della notte, lo stesso che rende la birra IMPERIAL Maltus Faber bella come la livrea di un corvo che cattura un raggio di luna, sarà dissolto.

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

Per il gel di birra:

- 20 grammi di amido di mais
- 330 millilitri di birra IMPERIAL Maltus Faber
- 25 grammi di zucchero di canna

Per i gusci di frolla:

- 145 grammi di farina 00
- 50 grammi di zucchero semolato
- 40 grammi di burro freddo, tagliato a dadini
- 1 uovo di medie dimensioni

PROCEDIMENTO

Setaccio l'amido di mais in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e lo stempero con un po' di birra, mescolando con una frusta.

Unisco lo zucchero e verso la restante birra poca alla volta, continuando a mescolare. Devo ottenere un composto del tutto privo di grumi.

Metto il pentolino su un fuoco medio e porto a bollore, senza smettere di mescolare.

Cuocio per un minuto: il composto deve addensarsi e assumere la struttura di un gel che ricade a nastro dalla frusta. Spengo la fiamma, copro con pellicola a contatto e lascio raffreddare mescolando di tanto in tanto.

In una capace ciotola setaccio la farina e unisco lo zucchero e il burro. Lavoro il tutto brevemente con la punta delle dita per ottenere una struttura "sbriciolata".

Aggiungo l'uovo e lo amalgamo velocemente agli altri ingredienti.

Trasferisco l'impasto sulla spianatoia e lo lavoro il meno possibile, ma comunque fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Formo un panetto, avvolgo la pasta con pellicola da cucina e la lascio riposare in freezer per 25 minuti (deve rassodarsi senza congelare).

Nel frattempo riscaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Trascorso il tempo di riposo, stendo la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata allo spessore di 2 millimetri.

Con un coppa pasta di 6,5 centimetri di diametro, ricavo 20 dischi (al bisogno impasto brevemente e stendo nuovamente i ritagli per ottenere il numero di dischi indicato).

Rivesto il fondo e i bordi di uno stampo antiaderente da 24 mini muffin con i dischi di pasta (4 cavità ovviamente resteranno vuote).

Bucherello abbondantemente il fondo dei gusci con i rebbi di una forchetta, quindi trasferisco lo stampo in freezer per 15 minuti.

Cuocio in forno per 10 minuti o fino a quando la pasta è leggermente dorata.

Trasferisco i gusci su una griglia per dolci

e lascio raffreddare completamente.

Poco prima di servire, cospargo i gusci di pasta con abbondante zucchero a velo setacciato, poi li riempio con il gel di birra aiutandomi con un cucchiaino o con un imbuto a pistone.



Torta Panarellina
alla birra TRIPLE

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 26 cm DI DIAMETRO

- 150 grammi di zucchero a velo
- 100 grammi di mandorle sgusciate, spellate e frullate
- 2 uova
- 100 grammi di burro morbido
- 100 grammi di farina
- 80 grammi di fecola di patate
- Una fiala di aroma di mandorla
- Una bustina di lievito per dolci
- 50 millilitri di birra TRIPLE Maltus Faber


PROCEDIMENTO

Mettete lo zucchero a velo e le mandorle nella bacinella della planetaria dotata di frusta. Unite le uova, aggiungete il burro morbido, la farina, la fecola, la birra, il lievito e l'aroma di mandorla.

Azionate la macchina a media velocità e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo.

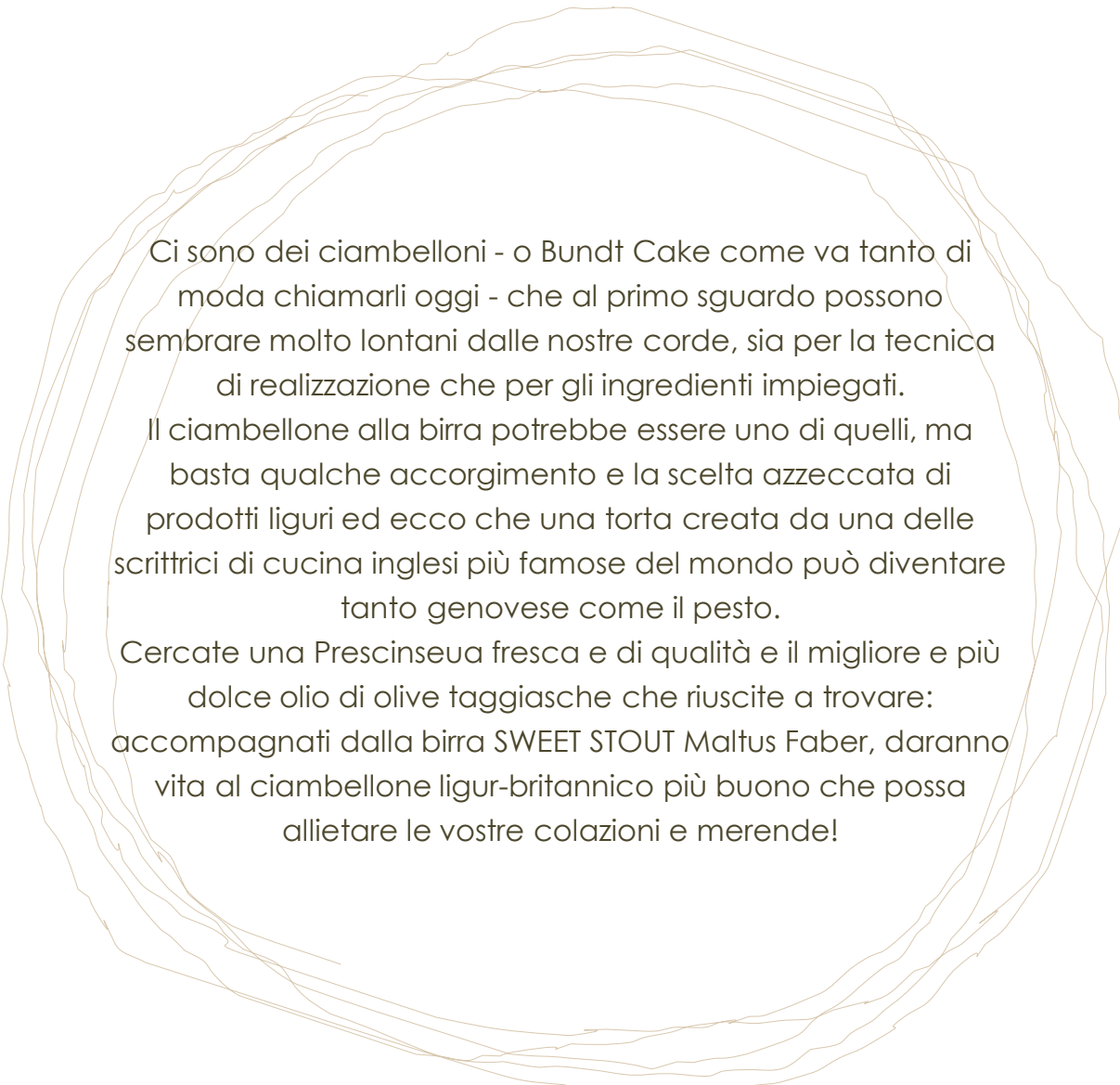
Versate in una tortiera con diametro di 26 centimetri, imburrata e infarinata, e cuocete in forno NON PRERISCALDATO per 30 minuti a 180°C.

Capovolgere la torta su un piatto di servizio e, una volta raffreddata, cospargetela di zucchero a velo, creando la tipica decorazione con l'aiuto di una gratella o di uno stencil.



Ciambellone alla
birra
SWEET
STOUT

•
di Silvia De Lucas,
fondatrice del blog
[SILVIA PASTICCI](#)



Ci sono dei ciambelloni - o Bundt Cake come va tanto di moda chiamarli oggi - che al primo sguardo possono sembrare molto lontani dalle nostre corde, sia per la tecnica di realizzazione che per gli ingredienti impiegati.

Il ciambellone alla birra potrebbe essere uno di quelli, ma basta qualche accorgimento e la scelta azzeccata di prodotti liguri ed ecco che una torta creata da una delle scrittrici di cucina inglesi più famose del mondo può diventare tanto genovese come il pesto.

Cercate una Prescinseua fresca e di qualità e il migliore e più dolce olio di olive taggiasche che riuscite a trovare: accompagnati dalla birra SWEET STOUT Maltus Faber, daranno vita al ciambellone ligur-britannico più buono che possa allietare le vostre colazioni e merende!

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 26 cm DI DIAMETRO

- 250 millilitri di birra SWEET STOUT Maltus Faber
- 200 millilitri di olio extravergine di olive taggiasche
- 75 grammi di cacao amaro in polvere
- 350 grammi di zucchero semolato
- 170 grammi di Prescinseua o, in mancanza, yogurt greco
- 2 uova grandi
- 275 grammi di farina 00
- 10 grammi di lievito per dolci
- I semi di un baccello di vaniglia

PROCEDIMENTO

In una ciotola grande mettete lo zucchero e il cacao e versateci la birra fatta intiepidire insieme all'olio. Mescolate bene.

Unite le uova mischiate con la Prescinseua alla miscela precedentemente preparata, quindi amalgamate.

Setacciate la farina insieme al lievito, unite la vaniglia e aggiungete a più riprese.

Quando il tutto sarà omogeneo, versate in uno stampo per ciambellone ben imburato e infornate a 180°C in forno già caldo per 50 minuti circa.

Sformate quando il ciambellone sarà freddo.

Pandolce genovese
alla birra
BIANCA

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI



INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 85 grammi di burro
- 105 grammi di zucchero
- 1 uovo
- 300 grammi di farina per Panettoni
- ½ cucchiaino di sale fino
- 250 grammi di uvetta
- 150 grammi di canditi misti
- 15 grammi di pinoli
- 80 millilitri di birra BIANCA Maltus Faber
- Un cucchiaino di aroma di vaniglia
- Una bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

Ponete burro e zucchero nella planetaria dotata di frusta, quindi lavorate per ottenere una crema senza grumi.

Aggiungete l'aroma di vaniglia, il sale e l'uovo.

Lavorate ancora senza montare l'uovo.

Sostituite la frusta con il gancio a foglia e aggiungete i canditi, l'uvetta e i pinoli.

Impastate in modo che i canditi siano ben amalgamati.

A parte mescolate la farina con il lievito e aggiungeteli all'impasto assieme alla birra.

Trasferite il composto su una spianatoia infarinata e continuate ad impastare fino ad ottenere una massa compatta e friabile.

A questo punto date all'impasto la forma di un disco spesso circa 3,5 centimetri e imprimate strisce orizzontali, poi trasversali con l'aiuto di una spatola.

Trasferite su un foglio di carta da forno e cuocete in forno già caldo per circa 40 minuti a 180°C; se il Pandolce scúrisce troppo, copritelo con alluminio da cucina.

“MORBIDA ROTONDITÀ”
Cupola alla birra
EXTRA
BRUNE
BARRICATA e
cioccolato

di Paola “Slelly” Uberti,
fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog
SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com

Quando Massimo, uno dei titolari di Maltus Faber, mi ha chiesto con quali delle sue birre io volessi cucinare, la mia risposta è stata: "*Le più toste*".

Così mi sono aggiudicata birre che hanno fatto vibrare letteralmente il mio palato, scatenando una moltitudine di pensieri, sensazioni ed emozioni appaganti e stimolanti. Tra esse, la birra EXTRA BRUNE BARRICATA è stata un'autentica rivelazione.

Avete in mente quando, nei cartoons, un personaggio vede o assaggia qualcosa che gli piace, oppure incontra qualcuno che suscita un innamoramento istantaneo, i suoi occhi diventano cuori e parte in sottofondo un coro angelico? Ecco, io avevo all'incirca quell'aspetto quando ho degustato la birra in questione.

Per dovere di cronaca, tutte le birre Maltus Faber, anche le più lievi e delicate, hanno un carattere univoco che si fa ricordare (ho lavorato anche con la BIANCA e la BLONDE), ma quella con la quale ho preparato questa ricetta, sui miei gusti ha avuto un impatto portentoso, seducente, irresistibile. Ho deciso, quindi, di usarla in questo dolce che definisco "*per palati adulti e desiderosi di emozioni*". Se siete tra questi, non potete perdervelo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 17 Savoiardini circa
- 330 millilitri di birra EXTRA BRUNE BARRICATA Maltus Faber
- 60 grammi di cioccolato extra fondente
- 130 grammi di Mascarpone
- 120 grammi di yogurt bianco compatto
- 1,5 cucchiaini di zucchero a velo
- Cacao amaro in polvere q.b.

PROCEDIMENTO

Rivesto l'interno di una scodella della capacità di 650 millilitri con un doppio strato di pellicola da cucina, facendo in modo che quest'ultima fuoriesca abbondantemente dai bordi.

Bagno 13 Savoiardini circa nella birra fino a renderli morbidi e malleabili, avendo cura di non romperli.

Rivesto completamente l'interno della scodella con i Savoiardini, premendo molto delicatamente per farli aderire al fondo e alle pareti.

Porto a bollire un po' d'acqua all'interno di un pentolino. Riduco il cioccolato a pezzetti e lo metto in una ciotola che possa essere appoggiata sul pentolino, senza che il fondo di questa tocchi l'acqua. Scioglio il cioccolato a bagno maria rimestando con una frusta a mano, quindi lo lascio intiepidire.

Sistemo il Mascarpone, lo yogurt e lo zucchero a velo in un'altra ciotola. Verso il cioccolato a filo e lavoro con una frusta a mano per ottenere un composto liscio e omogeneo.

Trasferisco il preparato nella scodella, sopra i Savoiardini, livellando e compattando bene.

Bagno altri 4 Savoiardini circa nella birra restante e li appoggio sulla crema per creare quello che sarà il fondo del dolce una volta rovesciato e sformato. Premo con molta delicatezza, chiudo con altra pellicola da cucina e lascio rassodare in freezer per un'ora.

Trascorso il tempo, trasferisco il dolce in frigorifero e lo lascio riposare per 8 ore.

In anticipo rispetto al momento di servirlo, estraggo il dolce dal frigorifero e rimuovo la pellicola da cucina che copre la base del dolce, poi capovolgo la scodella su un piatto da portata.

Lascio il dolce fuori dal frigorifero per un po' di tempo (in maniera commisurata alla temperatura ambiente onde evitare deperimenti), affinché non sia troppo freddo al momento di servirlo, fatto che comprometterebbe la possibilità di godere a pieno delle sfumature di sapore della birra e degli altri ingredienti.

Elimino la restante pellicola e cospargo la cupola con un po' di cacao amaro setacciato prima portare a tavola.

Irish Coffee
sorbetto alla birra
**EXTRA
BRUNE
BARRICATA**

di Monica Benedetto e
Nicolò, fondatori del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI



INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- 330 millilitri di birra EXTRA BRUNE BARRICATA Maltus Faber
- 250 millilitri di panna fresca
- Zucchero a velo q.b.
- Noce moscata q.b.

PROCEDIMENTO

Versate la birra nei sacchetti da freezer per i ghiaccioli e fatela congelare.

Una volta pronta, rompetela leggermente e ponetela nei bicchieri individuali.

Semimontate la panna fresca zuccherandola a gusto e versatene qualche cucchiaino sopra la birra ghiacciata.

Spolverate con un po' di noce moscata: il sorbetto è pronto!



INDICE DELLE RICETTE

(cliccare sui titoli per collegarsi alla pagina relativa)

- ["SULLE VIE DEL SALE" - PANE SENZA LIEVITO ALLA BIRRA BIANCA CON ACCIUGHE ... 34](#)
- [GRISSINI RUSTICI ALLA BIRRA TRIPLE ... 37](#)
- [CRACKERS AI SEMI CON BIRRA BIANCA ... 39](#)
- ["LINEA DI CONFINE" - BISCOTTI SEMISALATI CON PANNA ALLA BIRRA EXTRA BRUNE ... 42](#)
- [OSTRICHE UBRIACHE ALLA BIRRA CIPPA L'IPA ... 45](#)
- ["LE CAPRARTELLETTE" - TARTELLETTE A TUTTA BRUNE CON FORMAGGIO DI CAPRA ... 47](#)
- [PANCAKES SALATI ALLA BIRRA BIANCA ... 50](#)
- ["APERIZENEIZE" - FRISCEU ALLA BIRRA BLONDE E LATTUGA ... 51](#)
- [FISH AND CHIPS ALLA LIGURE IN PASTELLA ALLA BIRRA BLONDE ... 53](#)
- ["FINGER GOOD" - GHIOTTONERIE CON PROSCIUTTO CRUDO E CONFETTURA DI PEPERONI ALLA BIRRA IMPERIAL ... 56](#)
- ["L'ANTIPASTO SAGGIO" - PERA SCIROPATA ALLA BIRRA EXTRA BRUNE SU CREMA VARIEGATA DI GORGONZOLA E CACAO ... 59](#)
- [SFORMATINI MORBIDI CON PECORINO E BIRRA TRIPLE ... 62](#)
- ["CREBLONDE" - CREMA DI PATATE ALLA BIRRA BLONDE ... 65](#)
- [RISOTTO ALLA BIRRA SWEET STOUT ... 68](#)
- [RISOTTO ALLA BIRRA BLONDE E MONTEBORE CON RADICCHIO TARDIVO SALTATO ... 69](#)
- [CARNAROLI IN RISOTTO ALLA BIRRA BIANCA CON COZZE E FIORI DI ZUCCA ... 71](#)
- [RISOTTO CON LE QUAGLIE ALLA BIRRA BRUNE ... 74](#)
- [TROFIE ALLA BIRRA BLONDE ... 76](#)
- [CAVATELLI ALLA BIRRA EXTRA BRUNE ... 78](#)
- [TAGLIATELLE CON GAMBERI E ZUCCHINE ALLA BIRRA BIANCA ... 79](#)
- [SPATZLE ALLA BIRRA SWEET STOUT CON SALSICCIA E AGRETTI ... 81](#)
- ["ORTO MARINO" - RAVIOLI DI MELANZANE CON SALSA DI BIRRA BLONDE E MIELE ... 83](#)
- [SCAMPI IN TEMPURA ALLA BIRRA BLONDE ... 87](#)
- [BACCALÀ ALLA BIRRA DI PRIMAVERA ... 89](#)
- ["ANCHE LA REGINA MARGHERITA..." - ALETTE DI POLLO CON SALSA DI CARAMELLO SALATO E BIRRA BIANCA ... 91](#)
- [OSSOBUCO DI TACCHINO ALLA CONTADINA CON BIRRA EXTRA BRUNE ... 94](#)
- [CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA ALLA BIRRA AMBER ALE, NOCI E CIPOLLINE ... 96](#)
- [COSTOLETTE DI AGNELLO AFFUMICATE ALLA BIRRA AMBRATA ... 98](#)
- [SPEZZATINO D'AGNELLO ALLA BIRRA IMPERIAL E CARCIOFI FRITTI ... 100](#)
- [POLPETTE DI MAIALE E NOCCIOLE CON RIDUZIONE DI BIRRA BLONDE ... 102](#)
- ["SPALLATA DI GUSTO" - SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA BIRRA BRUNE CON SCHIACCIATINE AL ROSMARINO ... 105](#)
- [MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA ALLA BIRRA EXTRA BRUNE ... 109](#)
- [ARROSTO DI MAIALE ALLA BIRRA CIPPA L'IPA ... 111](#)
- [BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI ALLA BIRRA AMBRATA ... 114](#)
- [SPEZZATINO ALLA BIRRA BRUNE ... 116](#)
- ["PANE AL PANE, - BIRRA ALLA BIRRA" TORTA DI PANE ALLA BIRRA BLONDE CON CRESCENZA E BASILICO ... 119](#)
- [TORTA RUSTICA CON PASTA MATTÀ ALLA BIRRA BLONDE ... 122](#)
- [BESCIAMELLA ALLA BIRRA CIPPA L'IPA ... 125](#)
- [ZABAIONE ALLA BIRRA BLONDE ... 128](#)



INDICE DELLE RICETTE

(cliccare sui titoli per collegarsi alla pagina relativa)

- ["IMOUMPERIAL" - SALSA MOU ALLA BIRRA IMPERIAL BARRICATA E PRESCINSEUA ... 130](#)
- ["BIONDE ALLA BIANCA" - ARANCE IN GELATINA DI BIRRA BIANCA ... 127](#)
- [MELE AL PROFUMO DI BIRRA AMBER ALE ... 136](#)
- ["BARRICOTTA" - RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE ALLA BIRRA EXTRA BRUNE BARRICATA ... 137](#)
- [PANNA COTTA CON SCIROPPO ALLA BIRRA SWEET STOUT ... 140](#)
- [BROWNIES SENZA BURRO CON BIRRA AMBRATA ... 143](#)
- ["FAGIOLI, BIRRA E DOLCEZZA" - TORTINI DOLCI DI FAGIOLI ALLA BIRRA IMPERIAL BARRICATA ... 146](#)
- [MUFFIN DAI SAPORI ANTICHI ALLA BIRRA IMPERIAL ... 149](#)
- [MUFFIN ALLA BIRRA EXTRA BRUNE BARRICATA ... 151](#)
- ["I PASTICCINI DELLE ANIME PERDUTE" - PASTICCINI DI FROLLA CON GEL DI BIRRA IMPERIAL ... 153](#)
- [TORTA PANARELLINA ALLA BIRRA TRIPLE ... 157](#)
- [CIAMBELLONE ALLA BIRRA SWEET STOUT ... 159](#)
- [PANDOLCE GENOVESE ALLA BIRRA BIANCA - 162](#)
- ["MORBIDA ROTONDITÀ" - CUPOLA ALLA BIRRA EXTRA BRUNE BARRICATA E CIOCCOLATO ... 164](#)
- [IRISH COFFEE SORBETTO ALLA BIRRA EXTRA BRUNE BARRICATA ... 167](#)

Birrificio Maltus Faber
BIRRA DA MANGIARE
Ricette di piatti deliziosi
realizzati con le nostre birre

Prima pubblicazione maggio 2018
© 2018 MALTUS FABER SAS
Tutti i diritti riservati

E-book realizzato per



MALTUS FABER SAS
Via Fegino 3G
16161 Genova
Telefono e Fax: +39 010 7401697
Mobile: +39 3401230069 – +39 329 7921009
e-mail: info@maltusfaber.com
web: www.maltusfaber.com

da



LIBRICETTE.eu
**SERVIZI DI VISIBILITÀ PER OPERATORI
DEL SETTORE CIBO E BEVANDE**
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti
Via Tirreno, 143/5
10136 Torino
Telefono: +39.335.77.01.901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu