

Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova



# BIRRA DA MANGIARE

Ricette di piatti deliziosi realizzati con le nostre birre

- Volume 2 -



Novembre 2019  
Autori Vari  
eBook

---

**Questo eBook è stato 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](mailto:info@maltusfaber.com)  
web: [www.maltusfaber.com](http://www.maltusfaber.com)



**Da:**

LIBRICETTE.eu  
CULTURA ENOGASTRONOMICA PER IL PUBBLICO APPASSIONATO  
SERVIZI DI VISIBILITÀ PER LE AZIENDE DEL SETTORE CIBO E BEVANDE  
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale  
Via Tirreno, 143/5  
10136 Torino  
Telefono: +39 335 77 01 901  
mail: [info@libricette.eu](mailto:info@libricette.eu)  
web: [www.libricette.eu](http://www.libricette.eu)



In collaborazione con il food blog [SLELLY – The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti.

#### **Nota importante**

Questa pubblicazione fa 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 degli elementi grafici, dei testi e delle immagini contenuti in questo eBook**

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento a MALTUS FABER SAS sono esclusiva proprietà dell'azienda e sono stati concessi a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini dell'espletazione di quanto previsto dal regolare contratto commerciale sottoscritto dalle parti, inerente quest'opera e i servizi a essa correlati.

Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e a MALTUS FABER SAS dagli autori delle ricette ai fini della realizzazione di questo eBook e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Gli autori delle ricette sono gli unici proprietari e responsabili dei testi (oggetto di editing da parte di LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale) e delle immagini e dell'autenticità degli stessi.

LIBRICETTE.eu e MALTUS FABER SAS non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

Concept, grafica e impaginazione di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu.

#### **Disclaimer**

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche, ma non esclusivamente, in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari.

LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale, MALTUS FABER SAS e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito [www.libricette.eu](http://www.libricette.eu) (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

---



## NOTE IMPORTANTI SUL COPYRIGHT DI QUESTO eBook

© 2019 MALTUS FABER SAS, in concessione a LIBRICETTE.eu a fini di divulgazione, promozione e pubblicizzazione, anche sul web.

**Questo eBook può essere liberamente  
condiviso alle seguenti condizioni:**



**Attribuzione** — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



**NonCommerciale** — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



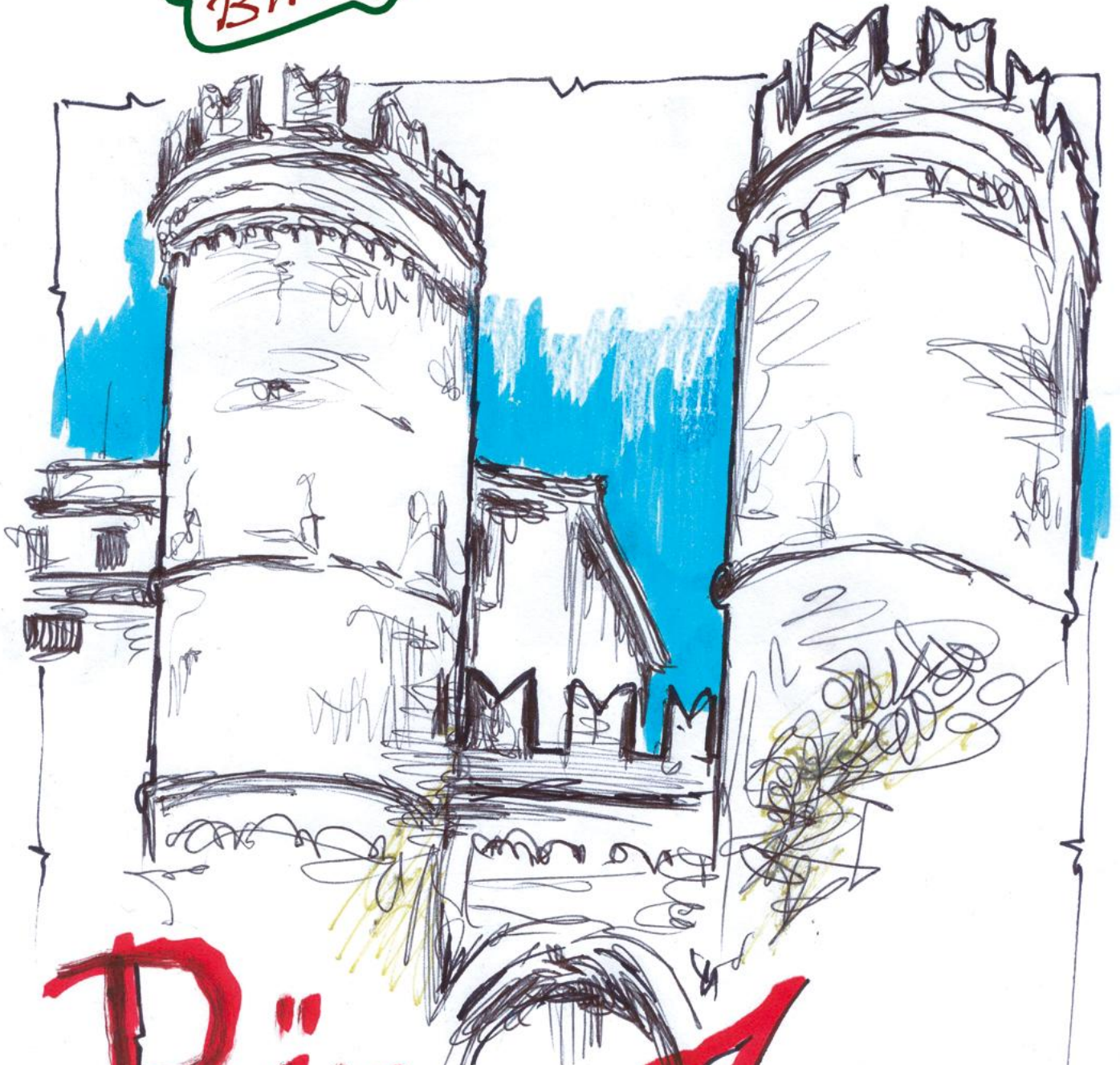
**Non opere derivate** — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

**Divieto di restrizioni aggiuntive** — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con **Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale**. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA; per visualizzare i termini legali della licenza: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/legalcode.it>



Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrifificio in Genova



Bira de Zena

[www.maltusfaber.com](http://www.maltusfaber.com)





Io sono Maltus Faber.  
E ho un'anima.

*Maltus Faber*<sup>®</sup>  
*Birrificio in Genova* 



# Birrificio Artigianale Maltus Faber

Il Microbirrificio Indipendente Maltus Faber nasce dalla comune passione per le Birre di due amici e colleghi di lavoro dell'ex Centrale del Latte di Genova, **Massimo Versaci**, il Maltus e **Fausto Marengo**, il Faber.

Il Laboratorio di produzione e di commercializzazione è sito in Valpolcevera in un luogo storico, a Fegino, nelle antiche sale cottura della birra Cervisia operative dal 1907 al 1985.

Maltus Faber produce una vasta gamma di Birre, tutte **non filtrate e non pastorizzate**, quindi vive, sane e genuine.

Particolare fondamentale della produzione è quella di utilizzare **solo gli ingredienti canonici** ovvero acqua, malti, luppoli e lieviti selezionati senza aggiungere divagazioni al gusto tanto di moda oggi.

Dal 5 giugno 2008 Maltus Faber ha seguito in assoluta coerenza le idee generatrici dei due Soci fondatori, incrementando la produzione e la gamma di Birre prodotte e in parallelo investendo in nuove attrezzature e in qualità del lavoro.





# Siediti.

di Paola Uberti,  
fondatrice di LIBRICETTE.eu



Siediti proprio lì, dove c'è quel robusto pino marittimo. Appoggia la schiena al suo tronco rugoso che lacrima resina profumata, citando il pianto di una divinità ancestrale. Siediti e guarda. Sei su una montagna eppure puoi vedere il mare. Il tuo cuore si è stretto per poi aprirsi quando, dopo aver perso il fiato, hai ripreso a respirare, vero?

Guarda il mare di Genova, acqua salata che quando raggiunge la terra si inarca in un gesto di riverenza che si fa schiuma e schizzi, sussurrando agli scogli e alla sabbia "sono ancora qui."

Acqua che a volte si irrigidisce e si gonfia fino a far tremare, gridando all'ingiustizia quando la sua gente soffre e ha paura.

Acqua che in estate accoglie il sole restituendone la bellezza in forma di milioni di rifrazioni luminose come cristalli che si dissolvono tremolando nell'aria. Acqua che in inverno si mescola al cielo grigio e pesante di nuvole, facendo dubitare che l'orizzonte esista davvero e lasciando immaginare accoglienti mondi infiniti dove rifugiare i pensieri e trovare quiete. Quel mare così bello è lo stesso che scorre nelle vene di chi lo vede ogni giorno, di chi lo vive, di chi lavora vicino a esso, traendone ispirazione per creare poemi da mangiare e da bere.

No, non alzarti. Non ancora. Il mare di Genova, che non lascia mai la montagna, sua sposa, ne ha di storie da raccontare. Quella delle birre Maltus Faber è una delle più emozionanti.

**Maltus Faber**<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova 



**Leggi la storia completa del  
birrificio artigianale Maltus Faber e  
dei suoi fondatori e conosci tutti i  
prodotti del birrificio!**

Scarica l'eBook gratuito di ricette

**BIRRA DA MANGIARE – Volume 1**

Clicca sulla copertina



# Maltus Faber da mangiare

## SIAMO TORNATI

*di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu*

Il secondo volume di ricette di cucina realizzate con le birre del birrificio artigianale Maltus Faber ha permesso a noi di LIBRICETTE.eu di conoscere le ultime nate.

Orgoglio, testimonianza di un cammino fatto di impegno, lavoro, rispetto per il concetto stesso di birra artigianale, coraggio e amore impossibile da descrivere. Prima ancora di acqua, malti e luppoli, questi sono gli ingredienti delle birre Maltus Faber che abbiamo utilizzato in cucina.

La **Saison** secca, speziata, fruttata ed erbacea, la **Blonde Hop** che si apre in freschezza per evolvere in agrumi, miele e resina, la **Triple Hop** vigorosa, alcolica, dolce e agrumata, la **Sciacchetriple** che ha nel suo DNA un po' di vino, manifestandosi etilica, riscaldante, morbida con chiusura secca e suggestioni di albicocca, pera e mandorla e la **Birra di Natale**, con quel suo colore che pare rame fuso virante all'ottone, morbida e agrumata, ci hanno accompagnato in un viaggio gastronomico sorprendente e stimolante. Viaggio che ha confermato quanto sia multiforme ed espressiva la **birra in cucina**, utilizzata come ingrediente.

Dalle ricette più semplici - quelle del "non ho tempo ma ho buon gusto" - alle preparazioni che richiedono più impegno facendoci pensare "cibo, tu mi nutri e io mi dedico a te", le birre del birrificio artigianale Maltus Faber, con le sfaccettature e le differenze che le contraddistinguono, sono fedeli compagne in cucina e sulla tavola. Da non riuscire a stare senza.

Ecco le nuove ricette.



# Gli autori



## Paola Uberti

Fondatrice di [LIBRICETTE.eu](http://LIBRICETTE.eu), del food blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di [SLELLYBOOKS.com](http://SLELLYBOOKS.com) e di [SAPERE DI GUSTO](http://SAPEREDI GUSTO) Magazine Online



## Monica Benedetto e Nicolò

Fondatori del food blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](http://UNA PADELLA TRA DI NOI)



## Silvia De Lucas

Fondatrice del food blog [SILVIA PASTICCI](http://SILVIA PASTICCI)



## Fernanda Demuru

Fondatrice del food blog [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](http://IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE)



## Anna Giudice e Giovanna Lombardi

Fondatrici del food blog [CUOCHE CLANDESTINE](http://CUOCHE CLANDESTINE)



## Monica Martino

Fondatrice del food blog [BIONUTRICHEF](http://BIONUTRICHEF)

# Note importanti sulle ricette

## **Impasti per pasta fresca, prodotti da forno, dolci...**

Tenendo presente la consistenza che devono avere gli impasti, specificata nel "procedimento", potrebbe essere necessario regolare la quantità di liquidi. Ciò è dovuto al fatto che ogni marca e/o tipo di farina li assorbe in modo diverso.

## **Il forno**

Alcune ricette contenute in questo eBook richiedono l'utilizzo del forno. Ciascuno è differente da un altro, quindi è necessario conoscere molto bene il funzionamento del proprio.

In tutte le ricette troverete indicazioni relative a temperatura e tempo di cottura che, al bisogno, potrete regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto, indicato nel procedimento, basandovi sul "comportamento" del vostro forno.

## **Il sale**

È importante assaggiare le preparazioni passo dopo passo per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già "naturalmente" sapidi (formaggi, acciughe, capperi...).

## **Le spezie**

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e dell'età degli stessi. Prima di usarli, vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere al piatto, con lo scopo di evitare di coprire altri sapori o di ottenere una preparazione senza carattere.

## **Precauzioni in cucina**

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che posso creare disagi anche gravi: siate sempre molto attenti e scrupolosi per evitare spiacevoli incidenti.





## SAISON

### Birra bionda secca e speziata

GRADO ALCOLICO 5,6%

GRADO PLATO 11°P

UNITA DI AMARO 30 IBU

COLORE 6 EBC

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-9 °C

SHELF LIFE 12 MESI

### FORMATI pz/ct

Bottiglia standard 6pz 75 cl

Bottiglia standard 12pz 33 cl

Magnum 1pz 150 cl

Fusti Key Keg 1pz 20 lt

### INGREDIENTI

MALTI Pils.

LUPPOLI Brewer Gold, Hallertau Saphir,

Hallertau Tradition, Stiryan Goldings.

LIEVITO Saccharomyces Cerevisiae

### PROFILO GUSTATIVO

#### ASPETTO

Colore dorato scarico, schiuma chiara e molto persistente.

#### AROMA

Note fruttate tipiche delle ale Belghe, e sentori speziati del lievito si fondono con l'erbaceo dei luppoli Europei tradizionali.

#### GUSTO

Alla delicata nota maltata si uniscono; la secchezza rinfrescante tipica dello stile, ed un amaro percettibile ma equilibrato che ne favoriscono la beva.

### ABBINAMENTI

Da sola come fresco aperitivo, ideale con cibi sapidi, salumi e formaggi freschi.





Spiedini di crespelle  
alla birra saison con  
crema di formaggi,  
noci e mousse di salame

di Silvia De Lucas del blog SILVIA PASTICCI



## saison world

Non esiste solo il pollo alla birra! Amici miei, là fuori c'è un mondo di impasti e basi della cucina che stanno aspettando la birra Saison del birrifico artigianale Maltus Faber per sorprendere le vostre papille gustative. Oggi partiamo dalle crespelle *uovafarina latte* e le stravolgiamo sostituendo il latte con la birra di cui sopra. Una birra non troppo forte, per non sovrastare il gusto delle farciture, ma che le accompagna e bilancia per un aperitivo semplice, diverso dal solito e sbalorditivo allo stesso tempo.



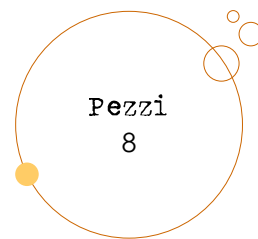
Preparazione  
30 minuti



Riposo  
1 ora



Cottura  
8 minuti



Pezzi  
8

## Ingredienti

### Per le crespelle:

2 uova a temperatura ambiente

220 grammi di farina di tipo 1 (per un risultato più rustico e crespelle più spesse)

400 millilitri di birra Saison del birrifico artigianale Maltus Faber

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva taggiasca + q.b. per la cottura

### Per la crema di formaggi e noci:

3 gherigli di noce

75 grammi di formaggio fresco spalmabile

30 grammi di formaggio erborinato a pasta dura (gorgonzola piccante o Roquefort)

25 grammi di Grana Padano grattugiato

25 grammi di burro di buona qualità

### Per la crema al salame:

60 grammi di salame ungherese (se non gradite il gusto affumicato potete optare per un salame Milano)

40 grammi di prosciutto cotto

40 grammi di formaggio fresco spalmabile

25 grammi di burro di buona qualità

## Procedimento

Per le crespelle.

In una terrina sbattete le uova e unite la farina poco alla volta. Quando avrete ottenuto un impasto appiccicoso ma senza grumi, unite la birra e l'olio e mescolate per creare una miscela omogenea. Lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

In una padella grande - così da non avere tanti ritagli da mangiare in cucina mentre si preparano gli spiedini ;-)- fate scaldare a fuoco medio-alto un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, quindi versate un quarto dell'impasto. Girate quando si formeranno piccoli buchi sulla superficie della crespella. Cuocete un minuto dall'altro lato e togliete dalla padella. Ripetete fino a esaurimento dell'impasto. Tenete da parte le crespelle semicoperte finché non saranno fredde.

Per la crema di formaggi e noci.

In un robot da cucina frullate in modo grossolano le noci e mettetele da parte.

Nello stesso frullatore riunite i formaggi e il burro quindi azionate la macchina finché la crema non sarà liscia. Aggiungete le noci e mescolate con una spatola o un cucchiaino.

Per la crema al salame.

In un robot di cucina frullate tutti gli ingredienti fino a formare una crema liscia e omogenea.

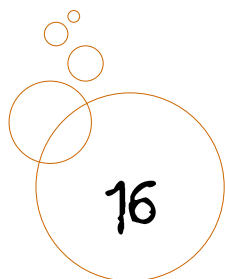
Su due crespelle spalmate la crema di formaggio e noci e sulle altre due la crema al salame ungherese.

Arrotolate e avvolgete "a caramella" con pellicola da cucina, dopodiché riponete in frigorifero.

Dopo mezz'ora di riposo, tagliate le estremità dei rotoli e ricavate 6/7 rondelle da ciascuno di essi. Infilzatele tre alla volta con spiedi di legno, creando un'alternanza tra crema di formaggi e noci e crema di salame ungherese oppure optando per il mono gusto.


## Nota

In questa ricetta non è presente il sale, la crema di formaggio e noci e la mousse di salame ungherese sono molto saporite e si compensano con le crespelle con un prevalente gusto di birra che sgrassa.



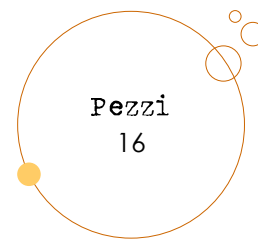
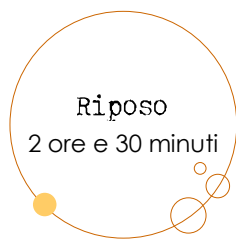
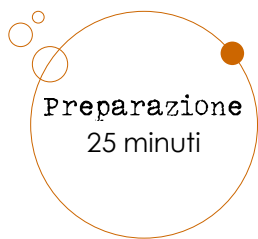
16





## Freselle alla birra Saison

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



## Ingredienti

250 grammi di farina di orzo

50 grammi di farina tipo 1

50 grammi di farina di semola rimacinata di grano duro

3 grammi di lievito di birra secco

1 cucchiaino di sale fino

300 millilitri di Birra Saison del birrificio artigianale Maltus Faber

## Procedimento

Nella planetaria munita di gancio inserite le farine mescolate tra loro. Sciogliete il lievito in 100 millilitri di birra e versate il tutto sulle stesse.

Impastate per 3 minuti, unite la rimanente birra, aggiungete il sale e lavorate ancora per 5 – 7 minuti.

Trasferite il composto sul piano di lavoro, formate una palla, coprite con una ciotola e lasciate lievitare per un'ora e mezza.

Scaldate il forno a 50°C in modalità statica.

Dividete la pasta in 8 porzioni di peso identico e create altrettanti cilindri che poi chiuderete formando un anello e fissando bene le giunture.

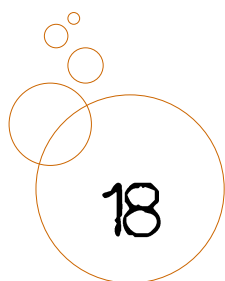
Trasferite gli 8 anelli su una placca rivestita di carta forno, coprite con un panno da lievitazione o pellicola da cucina e lasciate lievitare per un'altra ora.

Trascorso il tempo, togliete la placca dal forno e sistematela in un luogo riparato da correnti d'aria. Portate il forno a 200°C e cuocete per 10 -12 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate gli anelli a metà orizzontalmente avendo cura di non romperli.

Abbassate la temperatura del forno a 150°C e cuocete per altri 20 minuti.

Le freselle alla birra sono ottime servite con pomodoro fresco, basilico, olio e sale. Prima di condirle è necessario inumidirle con acqua fredda.





The image features two bottles of Maltus Faber Saison beer in the background, with a stack of golden-brown fried focaccette in the foreground. The focaccette are piled on a wooden surface, with the top one being cut open to reveal a white filling. The background is a rustic stone wall with some greenery. A circular text overlay is positioned in the upper right quadrant.

## Focaccette fritte alla birra Saison

di Silvia De Lucas del blog SILVIA PASTICCI



## Aperitivo in ciabatte...

Un terrazzo, un giardino e pure uno sgabuzzino sono perfetti per un aperitivo se la giornata è bella e la compagnia è buona.

Uscire a bere qualcosa con gli amici mentre si spiluccano noccioline ha sempre il suo fascino, ma volete mettere un aperitivo rilassato - volendo anche in ciabatte - con gli amici più cari e sapendo esattamente cosa si mette in tavola senza far ricorso a prodotti processati di dubbia qualità?

I vostri amici vi cadranno ai piedi *inciabattati* se preparerete per loro queste focaccette fritte tipiche della tradizione ligure, calde, fragranti e con il tocco della birra Saison del birrificio artigianale Maltus Faber usata nell'impasto che ben si accompagna allo stesso gusto presente nello stracchino tipicamente usato per farcirle.





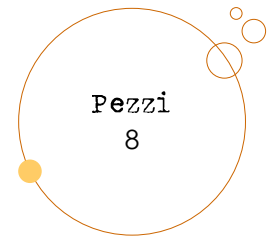
Preparazione  
30 minuti



Riposo  
3 ore



Cottura  
10 minuti



Pezzi  
8

## Ingredienti

100 grammi di farina di tipo 1 (per una consistenza più rustica) + un po'

50 grammi di birra Saison del birrifico artigianale Maltus Faber

10 grammi di olio extravergine d'oliva taggiasca

200 grammi circa di stracchino

Sale q.b.

Olio di arachidi per friggere q.b.

## Procedimento

Preparate l'impasto con la farina, la birra e l'olio extravergine d'oliva.


Lavorate il tutto finché non avrete ottenuto una consistenza liscia, quindi impastate nuovamente ogni 45 minuti per un totale di 3 ore. Tra una lavorazione e l'altra, lasciate sempre l'impasto in un barattolo con coperchio. Questo processo serve a sviluppare il glutine che rende la pasta molto elastica.

Suddividete l'impasto in 8 porzioni di peso identico e, su una superficie ben infarinata, stendetele con il mattarello fino a quando saranno sottilissime.

Mettete un cucchiaino di stracchino su ciascuna porzione di pasta, chiudete eliminando l'aria interna e friggete in olio profondo scaldato a 175°C.

Appoggiate le focaccine su carta assorbente e salate leggermente.

Purtroppo queste delizie non possono essere preparate con largo anticipo, ma se le lasciate ben infarinate su carta forno e le conservate in frigorifero avrete un'ora di tempo prima di friggerle.



## Risotto con polpo alla birra saison

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto





Preparazione  
10 minuti



Riposo  
1 minuto



Cottura  
1 ora e 20 minuti



Persone  
4

## Ingredienti

1 polpo di 1200 grammi circa

4 foglie di alloro

La scorza di due limoni con buccia edibile

1320 millilitri circa di birra Saison del birrificio artigianale Maltus Faber + un po'

300 grammi di riso carnaroli

Una cipolla bionda tritata

Brodo vegetale se necessario, q.b.

60 grammi di olio extravergine di oliva + un po'

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Prezzemolo fresco tritato q.b.

Pepe nero q.b.

## Procedimento

Sciacquare il polpo sotto acqua corrente e sistemarlo in una pentola.

Aggiungere le foglie di alloro, la scorza di limone e coprire con la birra.

Chiudere con un coperchio e cuocere per circa 40 minuti a fuoco medio. A cottura ultimata, spegnere la fiamma e lasciare raffreddare il polpo senza toglierlo dalla pentola. Una volta freddo, scolarlo e riporlo in frigorifero.

Filtrare e portare a bollore l'acqua di cottura del mollusco che servirà per cuocere il riso.

Riprendere il polpo, tagliare 4 tentacoli interi e metterli da parte per guarnire il piatto finito. Tagliare il resto a tocchetti.

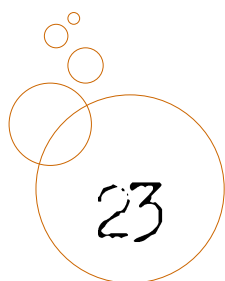
Scaldare una pentola a fiamma media e inserirvi il riso. Tostare quest'ultimo mescolando per alcuni minuti, aggiungere la cipolla tritata e i tocchetti di polpo, quindi sfumare il tutto con mezzo bicchiere di birra.

Continuare la cottura del riso utilizzando l'acqua del polpo e, al bisogno, brodo vegetale.

Nel frattempo, in una padella antiaderente scaldare 1 cucchiaio di olio e tostarvi i tentacoli tenuti da parte fino a quando formeranno una crosticina.

Aggiustare la sapidità del riso, spegnere la fiamma e mantecare con i 60 grammi di olio.

Lasciare riposare per un minuto e servire completando con i tentacoli tostiti, prezzemolo tritato e pepe.



23

A photograph of a dish of purple potato gnocchetti served in a white bowl. The gnocchetti are small, ring-shaped pasta made from purple potatoes. They are covered in a creamy B&B sauce (butter and beer) and topped with shredded cheese. In the background, a bottle of Maltus Faber Saison beer is visible, along with a few more purple potato gnocchetti scattered on a green surface. A silver fork is placed to the left of the bowl.

Gnocchi di patate  
viola con salsa B&B  
(burro e birra...Saison)

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto



## BB

No, non sono gli gnocchi di Brigitte Bardot e nemmeno quelli di Barbara Bouchet.

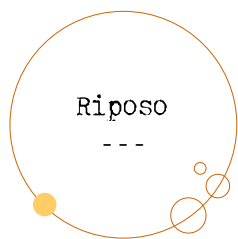
Non sono quelli di Barbablu, dei Bad and Breakfast, di Betty Boop, tantomeno quelli di Barbie Ballerina (a dispetto del loro colore super fashion).

Questi gnocchi di patate viola che fondono in bocca, belli da vedere e caratterizzati da un sapore che non ci si aspetta, sono conditi con una salsa di *birra* e *burro*. E se volete dirlo in inglese, ovvero *beer and butter* - perché diciamocelo, a volte ci piace fare un po' i fenomeni quando sappiamo che stiamo per mettere a tavola una delizia - l'acronimo non cambia.

Condizioni imprescindibili per la riuscita del piatto? Patate vitellotte buone per davvero e la birra Saison del birrifico artigianale Maltus Faber che abbraccia il burro contrastandolo con la sua secchezza e freschezza e si impenna in un rampante piacere per il palato quando incontra la sapidità del Parmigiano Reggiano utilizzato per completare la preparazione.



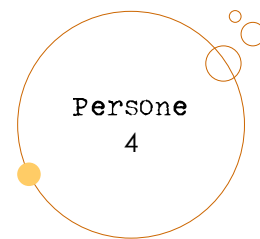
Preparazione  
35 minuti



Riposo  
---



Cottura  
45 minuti



Persone  
4

## Ingredienti

### Per la salsa:

30 grammi di burro di montagna

50 grammi di farina tipo 1

Sale q.b.

300 millilitri di birra Saison del  
birrificio artigianale Maltus Faber

1 cucchiaino colmo di miele di  
acacia

### Per gli gnocchi:

500 grammi di patate vitelotte

Sale q.b.

90 grammi circa di farina tipo 1 +  
un po' per la spianatoia

### Inoltre:

Burro fuso q.b.

Pepe nero macinato al momento  
q.b.

Parmigiano Reggiano 24 mesi  
grattugiato al momento q.b.

## Procedimento

Sciolgo il burro a fiamma dolce in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso, quindi unisco la farina in una volta sola.

Mesco con una frusta mantenendo la preparazione sul fuoco fino a quando si aggrega in una massa unica, staccandosi dalle pareti. Lontano dalla fiamma, salo leggermente e verso la birra a filo continuando a rimestare: devo ottenere una salsa omogenea e priva di grumi.

Aggiungo il miele, riporto sul fuoco e, raggiunto il bollore, cuocio per 5 minuti.

Spengo la fiamma, copro e tengo da parte.

Cuocio le patate a vapore per 30 minuti o fino a quando sono molto tenere. Le pelo ancora calde e le passo immediatamente allo schiacciapatate facendole cadere sulla spianatoia.

Lascio intiepidire leggermente, quindi unisco un po' di sale e la farina poco alla volta, impastando velocemente con le mani.

Terminata questa operazione, l'impasto deve essere morbido seppur abbastanza consistente da permettere di formare lunghi cilindri del diametro di 1,5 centimetri.

Utilizzando un tarocco da pasticceria a bordo liscio, taglio ciascun cilindro in segmenti lunghi circa 2,5 centimetri che poi passo su un riga-gnocchi leggermente infarinato per ottenere la forma finale (in alternativa utilizzo i rebbi di una forchetta).

A mano a mano che sono pronti, sistemo gli gnocchi su un vassoio infarinato.

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso gli gnocchi per pochi minuti: appena salgono a galla, sono pronti. Li prelevo con un mestolo forato, li sistemo in una capiente ciotola e li condisco immediatamente con poco burro fuso. Muovo delicatamente la ciotola per evitare di romperli, poi li suddivido nei piatti individuali.

Condisco con la salsa riscaldata e una macinata di pepe, dopodiché rifinisco con un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato con una grattugia a fori larghi.

Servo immediatamente.



## Note tecniche

Nel realizzare gli gnocchi è importante non eccedere con il quantitativo di farina utilizzato per evitare che gli stessi, una volta cotti, si rivelino duri e gommosi.

Poiché ciascuna marca di farina assorbe l'umidità in modo diverso, il quantitativo indicato nell'elenco ingredienti potrebbe variare in funzione del prodotto utilizzato.

In linea di principio, è fondamentale smettere di aggiungere farina alla massa appena la stessa si compatta e permette di realizzare i suddetti cilindri.

Se prevedo di realizzare gli gnocchi con anticipo rispetto al momento di cuocerli e servirli con la loro salsa, sistemo il vassoio nel freezer e attendo che siano congelati prima di trasferirli in un sacchetto adatto alla conservazione dei cibi.

Per lessarli li tuffo nell'acqua bollente salata senza prima scongelarli.



## BLONDE HOP

**Birra bionda – Birra speciale  
Fresca ed intensa con dry-hop**

### 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

Bottiglia standard 12pz 33cl 6pz 75 cl

Magnum (conf.regalo) 1pz 150 cl

Fusti Key Keg 1pz 20 lt

### 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 ed il resinoso del luppolo.

#### ABBINAMENTI

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



Frittelle con  
asparagi di mare  
profumate alla birra  
Blonde Hop

di Fernanda Demuru del blog  
IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE



Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova



## Ingredienti

200 grammi di asparagi di mare  
200 grammi di farina 00  
50 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento  
1 uovo medio  
Un pizzico di maggiorana  
Pepe nero q.b.  
Sale q.b.  
100 millilitri di acqua a temperatura ambiente  
100 millilitri di birra Blonde Hop del birrificio artigianale Maltus Faber  
Olio di arachidi per friggere q.b.

## Procedimento

Mettere gli asparagi di mare in una bacinella e coprirli d'acqua fredda. Lasciare riposare per circa 30 minuti così da eliminare eventuali impurità.  
Scolare e sciacquare più volte sotto acqua fredda corrente, infine scottare in acqua bollente non salata per 10 -12 minuti.  
Scolare e lasciare raffreddare.

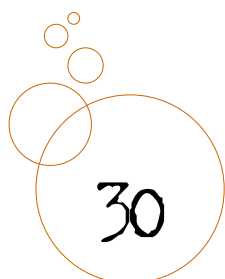
Esercitare una lieve pressione verso il fondo dei rametti e sfilare la parte verde verso la cima, in questo modo si elimina la sezione più fibrosa. Tenere da parte.

Preparare la pastella.  
In una ciotola unire farina, Parmigiano Reggiano, uovo, maggiorana, pepe, poco sale e stemperare con acqua e birra fino a ottenere una pastella morbida.

Tagliare a pezzetti gli asparagi di mare e aggiungerli alla pastella. Mescolare bene, coprire e lasciare riposare in frigorifero per 10 minuti.

In una padella scaldare l'olio a 175°C e friggere l'impasto a cucchiaiate; le frittelle devono risultare uniformemente dorate.

Asciugare su un foglio di carta assorbente, salare e servire immediatamente.





Patate croccanti al  
mais con salsa di  
birra Blonde Hop,  
burro e miele

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto

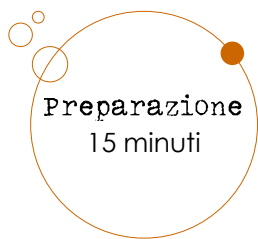


## Il cartoccio della felicità

Le patate sono un regalo prezioso che la terra ci dà senza ricorrere a stratagemmi estetici: esse sono "semplicemente" così. Umili, lontane dall'esibizionismo delle forme, straordinarie e generose elargitrici di soluzioni per realizzare piatti che vanno dalla coccola allo zenit della sua essenza, fino al più sfrenato godimento per il palato che ama indulgere nel piacere. Se oggi vi sentite più attratti dal lato sexy dei gialli tuberiferi, non lasciatevi sfuggire questa ricetta.

Attrattivi spicchi di patate avvolti da una croccante crosticina di farina di mais, intinti in una salsa territorialmente trasversale che nasce da burro e miele di montagna e da una birra di mare: la birra Blonde Hop del birrifico artigianale Maltus Faber.





Preparazione  
15 minuti



Riposo  
---



Cottura  
30 minuti



Persone  
4

## Ingredienti

### Per la salsa:

25 grammi di amido di mais

400 millilitri di birra Blonde Hop del  
birrificio artigianale Maltus Faber

100 grammi di miele millefiori di  
montagna al bisogno fluidificato a  
bagnomaria

30 grammi di burro d'alpeggio

30 grammi di Parmigiano Reggiano  
24 mesi

Sale q.b.

Pepe bianco macinato al  
momento q.b.

### Per le patate:

800 grammi di patate a pasta  
gialla

2 cucchiai di olio extravergine di  
oliva

60 grammi di farina di mais  
integrale bramata

Sale q.b.

## Procedimento

Per la salsa, in un pentolino di acciaio dal fondo spesso, stempero l'amido di mais con la birra versata a filo.

Aggiungo il miele, il burro e il Parmigiano Reggiano e porto a bollore a fuoco dolce mescolando con una frusta a mano. Cuocio per un minuto: la salsa deve velare il dorso di un cucchiaino di metallo.

Condisco con poco sale e una macinata di pepe, copro con pellicola da cucina a contatto e lascio raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Per le patate scaldo il forno a 180°C in modalità ventilata.

Copro la leccarda con un foglio di carta da forno.

Taglio i tuberi a spicchi senza sbucciarli, quindi li sistemo in una capiente ciotola. Aggiungo l'olio e mescolo con cura per ungere uniformemente

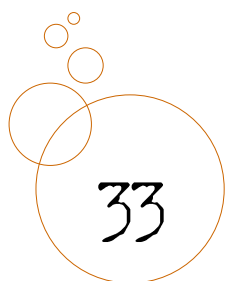
Unisco la farina di mais e un po' di sale e mescolo nuovamente affinché la stessa rivesta perfettamente le patate che poi distribuisco sulla leccarda senza sovrapporre.

Cuocio per 20 minuti o fino a quando i tuberi sono ben dorati e croccanti esternamente.

Servo le patate calde all'interno di un cartoccio accompagnandole con la salsa oppure cospargendole direttamente con la stessa.

## Nota

Questa ricetta prevede di non sbucciare le patate per rendere le stesse ancora più gustose: è quindi importante scegliere tuberi di provenienza sicura.



Polpette di merluzzo  
alla birra Blonde  
Hop con porri

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto



Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova 



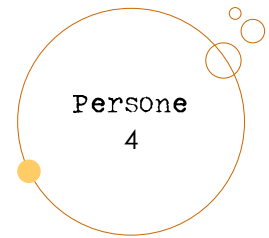
## Gita domenicale

Questo piatto mi fa pensare a quei ristoranti liguri semplici, ruspanti e genuini, arrampicati sulla montagna che guarda il mare, nei quali i turisti incappano, a volte per caso, durante una gita domenicale. Quei locali che sembrano esistere da sempre, accomunando anziani e nuove generazioni grazie al fatto di essere riusciti a resistere al tempo, mantenendo sempre lo stesso profilo basso, lontano dalle luci della ribalta e dalle tendenze, diventando così punti di riferimento del mangiare come a casa e inni alle ricette dei nonni, alcuni dei quali, a volte, li si trova ancora davanti ai fornelli e alle pentole diventate amiche intime, perché *"mica vuoi buttarle via: sono ancora perfette. Non le fanno più così."*

Se amate le polpette (e come potrebbe essere altrimenti?), quelle che trasudano lo spirito confortante e allegro della cucina di chi si è preso cura di voi quando eravate piccoli, vi consiglio di seguire questa ricetta.

Morbidissime polpette di merluzzo, rigorosamente *tenute insieme* - per dirla citando ricordi di cucina personali - dal pane raffermo ammolato e cotte nella birra Blonde Hop del birrifico artigianale Maltus Faber assieme ai porri.

Risultato? Bocconcini che si sciolgono in bocca, impregiati dal sapore intenso che oscilla tra la dolcezza di un miele delicato e la frizzante freschezza degli agrumi della birra, culminanti nel sapore dei rustici porri, per un tocco di campagna che ricorda quanto la Liguria sia luogo fiabesco che unisce terra e mare.



## Ingredienti

50 grammi di pane bianco  
raffermo

260 grammi di filetti di merluzzo

1,5 cucchiaini di prezzemolo fresco  
tritato al momento + 4 foglioline  
intere

3 cucchiaini di olio extravergine di  
oliva

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento  
q.b.

Farina tipo 1 q.b.

15 grammi di porro tagliato a  
rondelle spesse mezzo centimetro

230 millilitri di birra Blonde hop del  
birrificio artigianale Maltus Faber

## Procedimento

Rompo il pane rafferma in grossi pezzi, dopodiché lo sistemo in una ciotola e lo bagno con un po' di acqua fredda. Lo lascio riposare per 10 minuti o fino a quando è morbido, dopodiché lo strizzo con cura, elimino l'acqua di ammollo e lo rimetto nella ciotola asciutta.

Unisco i filetti di merluzzo grossolanamente sbriciolati con le dita.

Aggiungo il prezzemolo tritato, un cucchiaino di olio, poco sale e una macinata di pepe. Impasto il tutto con le mani al fine di ottenere un composto omogeneo e molto morbido.

Formo 24 polpette che poi passo nella farina per rivestirle perfettamente.

Scaldo il restante olio in una grande padella antiaderente, avendo cura di non portarlo al punto di fumo.

Sistemo le polpette nella padella e le cuocio per circa 7 minuti a fiamma vivace, rivoltandole con delicatezza perché possano dorare uniformemente.

Aggiungo le rondelle di porro, lascio insaporire per un minuto, dopodiché verso la birra e porto a bollore.

Riduco la fiamma al minimo, copro e cuocio per 10 minuti. Tollo il coperchio e lascio evaporare il liquido rimanente.

Servo le polpette ben calde.



## Torta di mele alla birra Blonde Hop

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto



Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova 

## Più torta di così non si può

Senza nulla togliere a tutte le altre, la torta di mele è il vessillo dei dolci casalinghi. Profumata da togliere il fiato, allegra da riempire il cuore, regressiva oltre ogni dire, sa essere un perfetto antidoto al malumore.

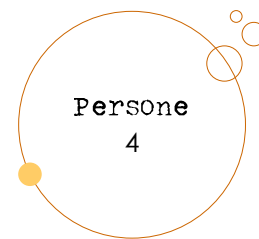
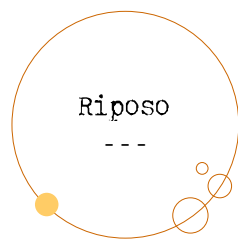
In questa ricetta, le dolci e fresche mele Golden Delicious si uniscono alle piacevolmente acidule renette in una pasta soffice e cedevole nella quale il sapore della birra Blonde Hop del birrificio artigianale Maltus Faber porta un tocco esotico che seduce.

La golosità in forma di abbraccio commestibile è un must in ogni torta di mele che si rispetti: in questa si esprime nella superficie che è un inno al *"ne prendo un'altra fetta"* grazie alla farina di mais intrappolata nello zucchero che si scioglie durante la cottura del dolce.

Avete presente quella sensazione di provocazione dei sensi e consolazione totalizzante che vi possiede quando il vostro palato incontra una crosticina zuccherosa? In questa torta di mele alla birra Blonde Hop è elevata all'ennesima potenza.

Vi ho convinti a provarla, vero?





## Ingredienti

### Per ungere e infarinare la tortiera:

Burro q.b.

Farina di mais integrale bramata q.b.

### Per la torta:

250 grammi di farina tipo 1

8 grammi di lievito per dolci non vanigliato

120 grammi di zucchero semolato divisi in due dosi rispettivamente da 100 e 20 grammi

Una mela Golden Delicious di circa 260 grammi

Una mela renetta di circa 200 grammi

170 millilitri di birra Blonde Hop del birrificio artigianale Maltus Faber

2 uova medie

70 grammi di burro sciolto

15 grammi di farina di mais integrale bramata q.b.

## Procedimento

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Utilizzando burro e farina di mais ungo e rivesto l'interno di una tortiera a cerniera con diametro di 18 centimetri.

In una capiente ciotola miscelo la farina tipo 1, il lievito e la dose da 100 grammi di zucchero.

Sbuccio le mele, le privo del torsolo, le taglio a cubetti di 1,5 centimetri di lato, quindi le mescolo immediatamente con il mix di ingredienti secchi.

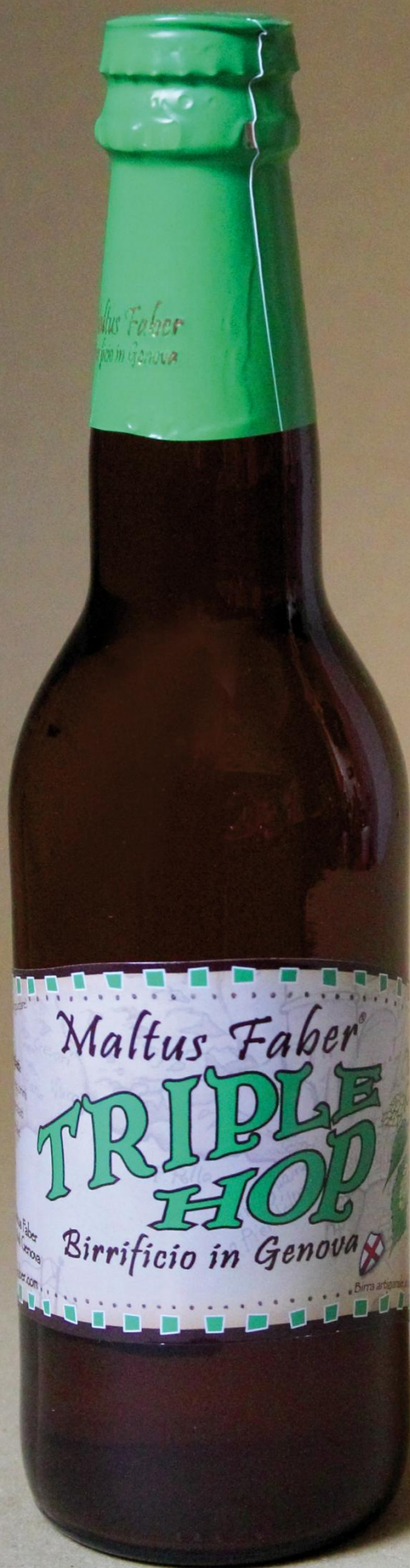
In una seconda ciotola riunisco la birra, le uova e il burro. Miscelo il tutto con una frusta a mano.

Riunisco i due preparati mescolando velocemente per amalgamare tutti gli ingredienti.

Verso l'impasto nella tortiera, quindi lo cospargo con la farina di mais e la dose da 20 grammi di zucchero.

Cuocio per 50 minuti, dopodiché porto il forno in modalità grill e cuocio per altri 3 minuti circa affinché sulla superficie della torta si formi una crosticina dorata. A fine cottura, uno spiedo di legno o metallo inserito nel cuore della torta deve uscirne asciutto.

Estraggo dal forno, lascio intiepidire, poi apro la tortiera e trasferisco il dolce su una gratella dove lo lascio raffreddare completamente prima di servirlo.



## TRIPLE HOP

**Birra bionda/dorata – Birra speciale  
Triple Belga, con dry-hop**

### NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO 8,0%

GRADO PLATO 17°P

UNITA DI AMARO 38 IBU

COLORE 11 EBC

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-9 °C

SHELF LIFE 12 MESI

### FORMATI pz/ct

Bottiglia standard 12pz 33cl 6pz 75 cl

Magnum (conf.regalo) 1pz 150 cl

Fusti Key Keg 1pz 20 lt

### 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 tandori o fajitas di manzo e pollo).



Fonduta di  
gorgonzola piccante  
alla birra  
Triple Hop

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto

Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova 

## Brrr...

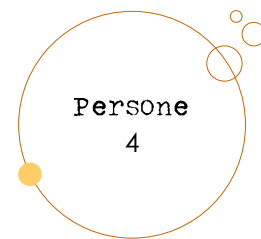
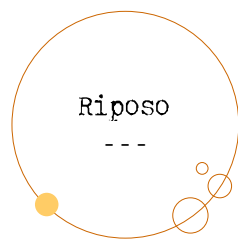
Questo è un piatto perfetto per celebrare quelle domeniche d'inverno nelle quali, al risveglio sotto coperte o piumoni, i programmi fatti il giorno precedente si infrangono contro il piacere di restare a casa, rannicchiarsi e pensare a una cena speciale.

Il freddo è un *anziano del villaggio* che raduna accanto a sé coloro che, seppur adulti, non hanno paura di sgranare ancora gli occhi davanti a racconti stupefacenti, di rabbrivire immaginando foreste buie e di sentire il bisogno di essere protetti. Insomma: quanti di noi hanno ancora bisogno di calore e coccole?

In forma commestibile e in versione "adulta", entrambi si trovano in questa fonduta calda, rassicurante e deliziosa. Una fonduta dal linguaggio schietto, parlato dal gorgonzola piccante e dalla birra Triple Hop del birrificio artigianale Maltus Faber che, associata al formaggio grasso, rivela tutta la sua freschezza portando equilibrio e armonia.

Ora non resta che girarsi sotto il piumone e poltrire ancora un po', vedendo, attraverso le palpebre che si richiudono, la neve che fuori inizia a cadere.





## Ingredienti

160 grammi di gorgonzola  
piccante, asciutto

280 millilitri di latte intero fresco

40 grammi di amido di mais

500 millilitri di birra Triple Hop del  
birrificio artigianale Maltus Faber

Pane tostato per accompagnare

Miele millefiori q.b.

## Procedimento

Riduco il gorgonzola a pezzi piuttosto piccoli che poi sistemo in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso.

Verso il latte e cuocio a fiamma dolce mescolando con una frusta a mano fino a quando il formaggio è completamente sciolto.

Stempero l'amido di mais con la birra all'interno di una ciotola, dopodiché unisco la preparazione alla fonduta, avendo cura di versarla a filo e di continuare a mescolare.

Aumento il calore, porto a lieve bollore e cuocio per un minuto: la fonduta deve addensarsi e velare il dorso di un cucchiaino di metallo.

Prima di servirla accompagnandola con fette di pane tostato, irroro la preparazione con un po' di miele.



## Zuppa di fagioli dall'occhio alla birra Triple Hop

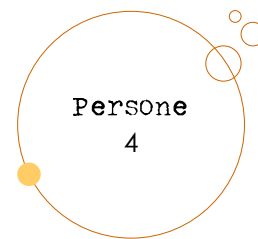
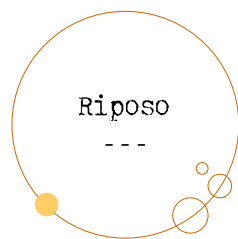
di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto



# Scaldami

Ripenso a questa zuppa che ha scaldato una sera d'autunno particolarmente fredda e nella mia mente echeggiano sensazioni - condensati di suoni e percezioni fisiche - di foglie bagnate stratificate stagione dopo stagione, di silenziosi passi in un bosco con il piacere di non avere una meta e limiti di tempo. Penso al mio sbucare da quel bosco dopo ore, trovandomi su una strada di campagna asfaltata alla bell'e meglio e rattoppata qua e là con qualche mattone frantumato, compattato dal passaggio dei trattori. E ancora penso a camminare attraversando una pioggia così fine da non essere percepita sulla pelle. Pioggia che scambia la sua identità con l'umidità del terreno. Poi il rientro a casa, con i vestiti bagnati e la consapevolezza che, dopo una doccia caldissima, la zuppa sarebbe stata lì ad aspettarmi, maestra del valore dell'attesa, perché essa ne ha coltivato tanto aspettando di essere pronta.

Nella sua consistenza rustica mi attendevano i fagioli dall'occhio, piccoli, appaganti per la vista e deliziosamente dolci, assieme alla birra Triple Hop del birrifico artigianale Maltus Faber che nella sua forza alcolica articolata tra agrumi e dolcezza, sa scaldare il corpo attraverso l'anima.



## Ingredienti

300 grammi di fagioli dall'occhio precedentemente ammollati in acqua fredda per 12 ore

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva + un po' per il pane tostato

60 grammi di porro tagliato a rondelle sottili

Sale q.b.

240 millilitri di acqua calda

1300 millilitri di birra Triple Hop del birrificio artigianale Maltus Faber

60 grammi di miele di acacia

Pepe nero macinato al momento q.b.

Fette di pane integrale tostato per accompagnare

## Procedimento

Scolo e sciacquo i fagioli ammollati, quindi li sistemo in una grande pentola e li sommergo con abbondante acqua fredda. Porto a bollore, copro e cuocio a fiamma media per un'ora o fino a quando i legumi sono morbidi ma non sfaldati. Scolo e tengo da parte.

Verso l'olio in una pentola di terracotta e aggiungo il porro e poco sale.

Accendo una fiamma dolce e, non appena il porro prende calore senza soffriggere, verso l'acqua calda.

Copro e cuocio per 10 minuti o fino a quando il porro è perfettamente stufato.

Proseguo la cottura a pentola scoperta per favorire l'evaporazione dell'acqua residua.

Unisco i fagioli e li lascio insaporire per 5 minuti, dopodiché alzo la fiamma e verso la birra.

Porto a bollore a fuoco alto, poi riduco il calore e unisco il miele. Mescolo e cuocio a pentola coperta per 30 minuti.

A fine cottura i fagioli devono risultare molto morbidi.

Frullo un quarto della zuppa con il frullatore a immersione, quindi regolo di sale e condisco con una macinata di pepe.

Servo la zuppa di fagioli alla birra con il pane tostato cosperso di olio.



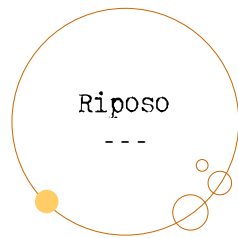
Spaghetti ubriachi  
alla birra Triple  
Hop con prescinsêua  
e speck

di Fernanda Demuru del blog  
IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE





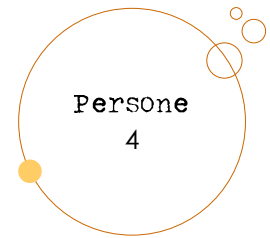
Preparazione  
10 minuti



Riposo  
---



Cottura  
16 minuti



Persone  
4

## Ingredienti

Uno scalogno

100 grammi di speck tagliato a  
fettine

Olio extravergine d'oliva q.b.

100 millilitri di birra Triple Hop del  
birrificio artigianale Maltus Faber

320 grammi di spaghetti

2 cucchiaini di prescinsêua

5 o 6 rametti di timo fresco

## Procedimento

Sbucciare lo scalogno e tritarlo.

Tritare anche lo speck grossolanamente.


In una padella scaldare un filo d'olio e rosolare per qualche minuto  
scalogno e speck, quindi sfumare con la birra.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti per il tempo indicato sulla  
confezione. Scolare tenendo da parte un po' d'acqua di cottura e  
mettere in padella.

Unire la prescinsêua, il timo sfogliato, qualche cucchiaino d'acqua di  
cottura della pasta e saltare velocemente.

Servire subito.






Torta di nocciole al  
miele con glassa alla  
birra Triple Hop

di Paola "Selly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto

Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova 



## Mi sembra di conoscerti da sempre...

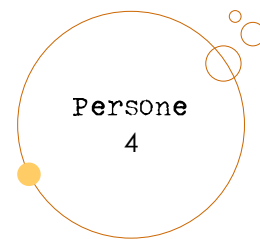
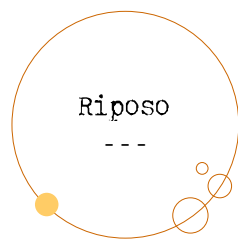
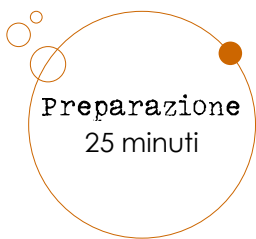
A volte non è semplice descrivere a parole il feeling immediato che provo con un prodotto di eccellenza, conosciuto attraverso vista, olfatto e gusto.

Quello con la birra Triple Hop del birrificio artigianale Maltus Faber è stato un incontro folgorante all'insegna di un sorriso stupito e affettuoso.

Per me, questa birra è un'amica. Una di quelle persone che si incontrano senza pianificazione, per caso, ma con le quali si entra immediatamente in sintonia. In esse c'è quel qualcosa di straordinariamente familiare che sembra chiamare in causa ciò che in noi è innato, il nostro sesto senso, la capacità di affezionarsi solo in base all'istinto e le percezioni ripulite da sovrastrutture mentali. Una di quelle anime che aderiscono, combaciano con qualcosa che è dentro di noi, in modo del tutto inspiegabile...e forse il bello è proprio questo.

Amichevole, sincera, schietta, non invadente ma di carattere, la Triple Hop ha reso la mia torta un "abbraccio commestibile", un'emozione genuina che ondeggia fra il sapore straordinario della Nocciola Piemonte IGP, la carezza delicata del miele di acacia e l'energia della birra stessa con i suoi accenti di dolce malto e freschi agrumi.





## Ingredienti

### Per la torta:

Burro q.b. per ungere la teglia

Farina di mais bramata q.b. per infarinare la teglia

90 grammi di Nocciola Piemonte IGP sgusciata, spellata e tostata

75 grammi di miele di acacia al bisogno fluidificato a bagnomaria

2 uova medie

### Per la glassa:

20 grammi di amido di mais

200 millilitri di birra Triple Hop del birrifico artigianale Maltus Faber

10 grammi di miele di acacia al bisogno fluidificato a bagnomaria

## Procedimento

Per la torta.

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Ungo l'interno di una tortiera di 18 centimetri di diametro con un po' di burro, quindi ne rivesto fondo e bordi con un po' di farina di mais.

Riunisco le nocciole, il miele, un uovo intero e un tuorlo nel boccale del frullatore e aziono la macchina a media velocità e a intermittenza fino a ottenere un composto liscio e uniforme che poi trasferisco in una capiente ciotola.

A parte, monto a neve non troppo ferma l'albume rimanente con una frusta elettrica e lo incorporo al composto a base di nocciole utilizzando una spatola, con movimenti delicati ma rapidi, dal basso verso l'alto.

Verso l'impasto nella tortiera e cuocio per 35 minuti: la torta è pronta quando uno spiedo di legno o metallo infilato al centro di essa ne esce asciutto.

Trasferisco su una gratella per dolci appoggiata su un foglio di alluminio o carta da forno che servirà a raccogliere la glassa eccedente.

Lascio intiepidire.

Per la glassa.

All'interno di un pentolino d'acciaio dal fondo spesso stempero l'amido di mais con la birra versando quest'ultima poco alla volta e mescolando con una frusta a mano.

Unisco il miele e mescolo ancora per incorporarlo perfettamente.

Porto il tutto su una fiamma media e, raggiunto il bollore, cuocio per un minuto: la glassa deve velare il dorso di un cucchiaino di metallo.

Verso la glassa calda sulla torta distribuendola uniformemente con una spatola a gomito.

Lascio raffreddare completamente prima di servire.





## SCIACCHETRI PLE

**La triple maturata in botti di Sciacchetrà,  
presidio Slow Food**

### NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO 8%

GRADO PLATO 17°P

UNITA DI AMARO 36 IBU

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-9 °C

SHELF LIFE 60 MESI

### FORMATI

Bottiglietta 12pz 33 cl

### INGREDIENTI

MALTI Pils, Zucchero bianco candito

LUPPOLI Columbus, Styrian Goldings

LIEVITO *Saccharomyces Cerevisiae*.

### PROFILO GUSTATIVO

#### ASPETTO

Di colore dorato con schiuma persistente

#### AROMA

Gli aromi caldi e fruttati e le note speziate si fondono con leggere note boisè e pregiati sentori di uva passa (tipici dello Schiacchetrà)

#### GUSTO

In bocca raggiunge la sua vera dimensione, note etiliche ed una morbida nota maltata sono equilibrate dal finale secco e luppolato. Piacevole la sensazione di warming e l'aroma di pera e albicocca, il finale è asciutto e piacevolmente ammandorlato.

### ABBINAMENTI


Ottima con dolci secchi o sorseggiata sola a fine pasto.



Budino di zucca e  
mele alla birra  
Sciacchetriple con  
noci pralinate

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto

Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova 



## Sotto quella dura scorza

L'arancio gioioso che si rivela sotto dure e ruvide scorze dai colori composti fa sì che la zucca ricordi quelle persone che in apparenza sono schive e riservate, persino un po' burbere, ma che, a ben conoscerle, danno anche il cuore.

In effetti la zucca di cuore ne regala tanto agli appassionati di cucina: la sua polpa dolce e pastosa suggerisce numerose declinazioni che si esprimono in piatti salati e in dolci che fanno di casa così come di guardi oltreoceano.

Le zucche nascono nelle prime brume, quelle nelle quali si impastano umidi fiati di fate infreddolite e mugugni di orchi brontoloni: esse hanno un imprescindibile legame con la stupefacente magia dell'autunno, stagione capace di fondere immaginazione e sensualità.

Immaginifica e sensuale è anche la birra Blonde Hop del birrifico Maltus Faber, con quel gusto che ricorda gli agrumi e incontra, all'insegna dell'equilibrio, la dolcezza del malto e seducenti accenti resinosi: un carattere perfetto per sposare la zucca e le mele in un morbidissimo budino contrastato dall'irresistibile croccantezza delle noci pralinate.





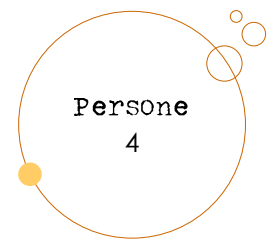
Preparazione  
20 minuti



Riposo  
30 minuti



Cottura  
1 ora e 5 minuti



Persone  
4

## Ingredienti

### Per i budini:

300 grammi di polpa di zucca  
mantovana

80 grammi di mela Golden  
Delicious (circa metà di una mela  
di medie dimensioni)

160 millilitri di birra Sciacchetriple  
del birrificio artigianale Maltus  
Faber

2 uova medie

60 grammi di zucchero semolato

### Per le noci pralinate:

60 grammi di gherigli di noce  
grossolanamente tritati

30 grammi di zucchero semolato

2 cucchiaini di acqua

1 cucchiaino di aceto di vino  
bianco

## Procedimento

Taglio la polpa di zucca a fette spesse mezzo centimetro che poi cuocio a vapore per 15 minuti o fino a quando sono molto morbide. Lascio intiepidire.

Grattugio la mela in una capiente ciotola utilizzando una grattugia a fori larghi (se il frutto è di provenienza sicura utilizzo anche la buccia).

Unisco i restanti ingredienti del budino e frullo il tutto con un frullatore a immersione per pochi istanti: devo ottenere una struttura liscia e omogenea.

Copro e lascio riposare in frigorifero per 30 minuti affinché le bolle d'aria contenute nella preparazione salgano i superficie e si dissolvano.

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Estraggo la base dei budini dal frigorifero e mescolo delicatamente senza incorporare aria (meno aria contiene il composto, più compatta e piacevole al palato risulta la struttura del budino cotto).

Suddivido la preparazione in quattro barattoli monoporzionamento resistenti al calore e arrango questi ultimi in una pirofila. Verso acqua calda in quantità sufficiente a raggiungere i  $\frac{3}{4}$  dell'altezza dei barattoli.

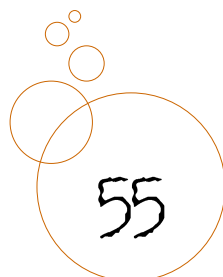
Trasferisco la pirofila nel forno e cuocio i budini per 45 minuti o fino a quando risultano rassodati ma morbidi al tatto. Estraggo dal forno, tolgo i barattoli dall'acqua aiutandomi con una grossa pinza, dopodiché lascio raffreddare.

Metto i gherigli di noce in una padella antiaderente e aggiungo zucchero, acqua e aceto.

Cuocio a fiamma vivace mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno per pochi minuti: il liquido deve evaporare e lo zucchero deve sciogliersi e aggrapparsi ai gherigli cristallizzando; non deve caramellare.

Trasferisco le noci pralinate su un foglio di carta da forno e lascio raffreddare.

Al momento di servire i budini, cospargo la superficie degli stessi con le noci pralinate.



55





Biscotti con farina  
di ceci alla birra  
Sciacchetripale

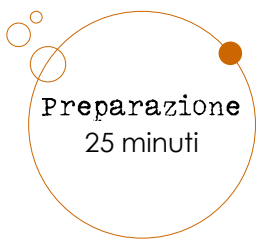
di Monica Marino del blog BIONUTRICHEF



## Meditazione golosa

Da tempo è stato sdoganato l'utilizzo della birra nella preparazione di ricette dolci, grazie al fatto che dona quel leggero retrogusto amarognolo che piace soprattutto a chi non ama i "dolci troppo dolci".

In questa ricetta, la birra Sciacchetriple del birrifico artigianale Maltus Faber chiama la farina di ceci. Con essa si trasforma in piccoli biscotti da accompagnamento per un momento di degustazione meditativa della stessa birra.



Preparazione  
25 minuti



Riposo  
30 minuti



Cottura  
35 minuti



Pezzi  
30 circa

## Ingredienti

250 grammi di farina di ceci

20 grammi di farina di cocco

20 grammi di pinoli

100 grammi di zucchero di canna  
grezzo extrafine

2 albumi

120 grammi di olio di semi di  
girasole alto oleico

100 millilitri di birra Schiacchetriple  
del birrifico artigianale Maltus  
Faber a temperatura ambiente

Zucchero di canna a velo q.b.

## Procedimento

In una padella antiaderente piuttosto grande tostare la farina di ceci a fuoco dolcissimo, mescolando continuamente per circa 10 minuti. Questa pratica è utile per rendere alcuni tipi di farine senza glutine più facilmente lavorabili (soprattutto se derivate da legumi), oltre che per eliminare retrogusti non molto apprezzati ed esaltare gli aromi.

Far raffreddare la farina tostata, quindi mescolarla alla farina di cocco in una ciotola capiente.

In un mixer tritare i pinoli con lo zucchero, poi aggiungere la preparazione al mix di farine, mescolando.

Unire gli albumi e iniziare a impastare, dopodiché aggiungere l'olio di semi emulsionato con la birra.

Trasferire l'impasto su una spianatoia e formare un panetto.  
Coprire con pellicola da cucina e lasciare riposare per 30 minuti.

Riprendere l'impasto e prelevare pezzetti modellandoli nella forma preferita.


Foderare una teglia con carta da forno e adagiarvi i biscotti; cospargerli con zucchero a velo e cuocere in forno preriscaldato a 180°C, modalità statica, per 20 -25 minuti.

Lasciare raffreddare e gustare.

## Nota anti spreco

I tuorli delle uova impiegate in questa ricetta possono essere utilizzati per realizzare una frittata, unendoli ad altre uova.





Tortine con  
amaretti,  
cioccolato e birra  
Sciacchetriple

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto



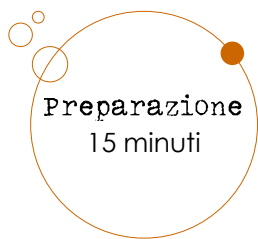
## Pasticceria “Da Cupido”

Se Cupido aprisse una pasticceria, sono certa che queste tortine sarebbero uno dei suoi cavalli di battaglia.

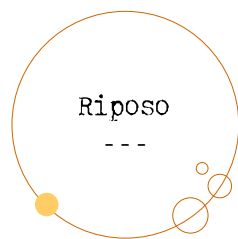
Morbide in maniera quasi oltraggiosa, tanto profumate da inebriare e capaci di regalare al palato una sinfonia di sapori resa unica dalla birra Sciacchetriple del birrifico artigianale Maltus Faber, sarebbero il *must give* non solo di San Valentino, ma di ogni giorno dell'anno. La birra Sciacchetriple, che eredita dal vino Sciacchetrà quel sottofondo ammandorlato delizioso e che si esprime con le sue ammalianti citazioni di pera e albicocca, abbraccia volentieri gli amaretti secchi - con i quali condivide idealmente le mandorle - e un tocco di cioccolato per dare vita a tortine che sì, parlano d'amore.

E se non siete innamorati nemmeno di voi stessi, preparatele comunque: potreste cedere alle vostre stesse lusinghe...





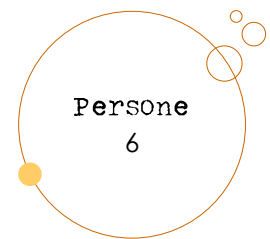
Preparazione  
15 minuti



Riposo  
---



Cottura  
25 minuti



Persone  
6

## Ingredienti

80 grammi di amaretti secchi

120 grammi di farina tipo 1

45 grammi di zucchero grezzo di canna

20 grammi di cioccolato fondente al 60% finemente grattugiato al momento

4 grammi di lievito per dolci non vanigliato

105 millilitri di birra Sciacchetriple del birrificio artigianale Maltus Faber

35 grammi di olio di semi di girasole

2 uova piccole

## Procedimento

Scaldo il forno a 170° in modalità statica.

Arrangio sei pirottini di carta per muffin a bordi alti nell'apposito stampo.

Frullo gli amaretti per ridurli in polvere, quindi li sistemo in una capiente ciotola.

Aggiungo farina, zucchero, cioccolato fondente e lievito e mescolo con cura.

A parte mescolo i restanti ingredienti utilizzando una frusta a mano.

Verso il mix di ingredienti liquidi nella ciotola contenente gli ingredienti secchi e rimesto velocemente e per pochi istanti: l'impasto deve risultare decisamente molle.

Suddivido la preparazione nei pirottini e cuocio per 25 minuti o fino a quando le tortine sono sode ma decisamente morbide al tatto.

Estraggo dal forno, lascio intiepidire, quindi trasferisco su una gratella per dolci fino a completo raffreddamento.



# Torta Sacripantina alla birra Sciacchetriple

di Monica Martino del blog BIONUTRICHEF



**Maltus Faber**<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova 



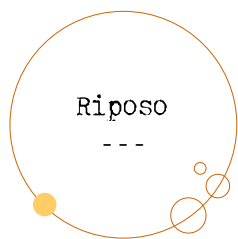
# Auguri!

La torta Sacripantina è uno dei dolci genovesi per eccellenza, con nome e ricetta brevettati. Nasce dalla creatività di Giovanni Preti nel 1851 (infatti tanti la conoscono come la Sacripantina Preti) e la sua forma a cupola ricorda in modo gentile le gonne delle signore. La ricetta in teoria è segreta ma più o meno si è capito come provare a prepararla in casa. Prendendo una ricetta il più vicina possibile all'originale (grazie mugugno genovese!), ho apportato modifiche per equilibrare i suoi profumi e sapori con quelli della birra Sciacchetriple del birrificio artigianale Maltus Faber.

P.S. questa è stata la torta del mio trentottesimo compleanno...meravigliosa!



Preparazione  
50 minuti



Riposo  
---



Cottura  
60 minuti



Persone  
6/8

## Ingredienti

### Per il pan di Spagna:

5 uova per pasta gialla

160 grammi di zucchero di canna  
grezzo extrafine

Un pizzico di sale rosa fino

Un cucchiaino di estratto naturale  
di vaniglia

80 grammi di farina di grano duro  
Senatore Cappelli

80 grammi di fecola di patate

Staccante per torte

### Per le creme alla birra:

350 millilitri di latte a basso  
contenuto di lattosio

3 tuorli da uova per pasta gialla

130 grammi di zucchero di canna  
grezzo extrafine

50 grammi di fecola di patate

50 millilitri di birra Sciacchetriple del  
birrifico artigianale Maltus Faber

250 grammi di burro a basso  
contenuto di lattosio, morbido

30 millilitri di rum

20 grammi di cacao amaro

### Per la bagna alla birra:

40 millilitri di rum

40 millilitri di birra Sciacchetriple

40 millilitri di zucchero di canna  
liquido

### Ingredienti "segreti":

2 canestrelli

Zucchero semolato dorato

## Procedimento

Iniziare con la preparazione del pan di Spagna sbattendo nella planetaria dotata di frusta le uova con lo zucchero, il pizzico di sale e l'estratto di vaniglia, ottenendo un composto bianco e spumoso.

Setacciare la farina e la fecola insieme e aggiungerle al composto a base di uova un po' per volta, lavorando a bassa velocità per non smontare la crema.

Ungere una teglia a cerniera di 24 centimetri di diametro con lo staccante per torte e versarvi delicatamente il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C in modalità statica per 50 minuti. Se la superficie del pan di Spagna tende a scurirsi troppo, dopo circa 20 - 30 minuti coprire con alluminio da cucina e proseguire la cottura. Una volta cotto, lasciar raffreddare completamente in teglia, poi spostare su una gratella per dolci.

Preparare la crema scaldando il latte. Nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero nella planetaria equipaggiata con la frusta. Aggiungere poco per volta la fecola setacciata, la birra e in ultimo il latte caldo, continuando a mescolare. Versare il composto in casseruola e continuare la cottura, girando con una frusta a mano fino a che non si addensa.

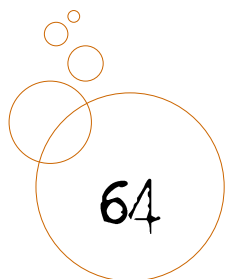
Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, mescolando di tanto in tanto per evitare la formazione di una pellicola superficiale.

Sempre in planetaria, sbattere il burro ammorbidito con il gancio a foglia. Successivamente sostituire quest'ultimo con la frusta, aggiungere 20 millilitri di rum e la crema raffreddata e mescolare a velocità medio-alta perché le due masse s'incorporino l'una all'altra.

Prelevare 1/3 della crema ottenuta e metterla da parte in una ciotola, aggiungere in planetaria il cacao amaro e il rimanente rum e amalgamare la polvere fino ad ottenere una crema al cacao omogenea.

Riprendere il pan di Spagna e tagliare la superficie e le parti laterali: tenere da parte. Affettare orizzontalmente in modo da ottenere tre dischi.

Preparare la bagna mescolando il rum con la birra e lo zucchero di canna liquido.



64



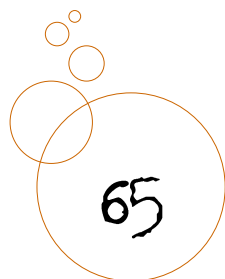
Inumidire il primo disco di pan di Spagna con la bagna, spalmare una parte della crema al cacao, al centro inserire un canestrello e spalmare sopra al biscotto una piccola quantità di crema gialla.

Coprire con il secondo disco di pan di Spagna e ripetere l'operazione.

Coprire con l'ultimo disco di pan di Spagna, inumidire con la bagna e spalmare su tutta la superficie la crema gialla.

In un mixer tritare i ritagli del pan di Spagna e coprire la torta con le briciole ottenute.

In ultimo, cospargere con lo zucchero dorato.



# BIRRA DI NATALE

**Birra dorata – Birra speciale**

**La strenna del birraio**

NOTE TECNICHE

GRADO ALCOLICO 8 %

GRADO PLATO 17,00°P

UNITA DI AMARO 22 IBU

COLORE 16 EBC

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7/9 °C

SHELF LIFE 12 MESI

FORMATI pz/ct

Bottiglia standard 6pz 75 cl

Magnum (conf.regalo) 1pz 150 cl

Fusti Key Keg 1pz 20/30 lt

INGREDIENTI

MALTI Pils, Vienna.

LUPPOLI Athanum, 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.

NOTE STORICHE

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.







Farinata alla Birra  
di Natale e  
companionico genovese

di Monica Martino del blog BIONUTRICHEF

## L'antipasto per il pranzo di Natale

Se i classici della cucina sono stati sdoganati e oggi possono essere gustati in modalità street food, perché non fare l'inverso e proporre classici cibi "di strada" nei pranzi delle feste, abbinandoli alle specialità del posto? Ecco a voi la farinata alla Birra di Natale del birificio artigianale Maltus Faber con un companatico tutto genovese.





## Ingredienti

300 millilitri di Birra di Natale del birrifico artigianale Maltus Faber

100 grammi di farina di ceci

10 grammi di sale Maldon affumicato fino

Mix di pepe alla creola macinato al momento q.b.

50 millilitri di olio extravergine d'oliva cultivar taggiasca + altro per ungere la teglia

100 grammi di prescinsêua

120 grammi di lardo al basilico genovese DOP

## Procedimento

Per preparare la farinata vi consiglio di procedere la sera precedente in modo che la pastella abbia modo di riposare il più possibile.

Versare la birra in una brocca e lasciare che si "sgasi": sarà più semplice incorporarla alla farina.

Setacciare la farina di ceci in una ciotola capiente e versare a filo la birra, mescolando con una frusta a mano per evitare grumi.

Ottenuta la pastella, coprire la ciotola e lasciare riposare per tutta la notte.

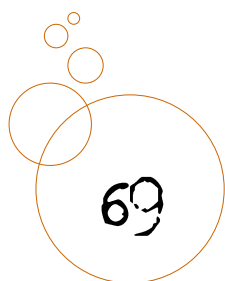
Un'ora prima di servire l'antipasto, mescolare la pastella e aggiungere il sale, il pepe e l'olio, sempre amalgamando accuratamente.


Ungere abbondantemente una teglia di 24 centimetri di diametro e versare la pastella uniformando il contenuto per ottenere una cottura armonica del composto.

Cuocere in forno preriscaldato a 250°C nella parte bassa per i primi 10 minuti, dopodiché spostare la teglia nella parte più alta e cuocere ancora per 10 -15 minuti, finché la superficie assume il colore nocciola tipico.

Sfornare e tagliare a spicchi.

Su ogni fetta di farinata spalmare un cucchiaino di prescinsêua e adagiare sopra esso una o due fettine di lardo al basilico genovese DOP. Servirla calda e buon appetito!





Pollastro alla crema  
con Birra di Natale

di Monica Martino del blog BIONUTRICHEF





## Antica saggezza, gusto moderno

L'Antica Cuciniera Genovese è un ricettario da cui prendere spunto per mettere in tavola alcuni sapori e profumi che magari si sono provati mangiando nei luoghi tipici. Il pollastro alla crema è una di quelle ricette che possono essere rielaborate senza perderne l'originalità. In questo caso acquista un po' di brio con la Birra di Natale del birrifico artigianale Maltus Faber per diventare, perché no, una delle portate per il menu natalizio a casa propria.



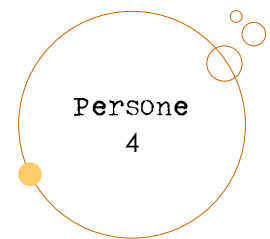
Preparazione  
20 minuti



Riposo  
3 ore



Cottura  
15 minuti



Persone  
4

## Ingredienti

1 pollastro già pulito

750 millilitri di Birra di Natale del  
birrificio artigianale Maltus Faber +  
50 millilitri per la crema

½ cipolla rossa genovese

50 grammi di burro chiarificato

Farina 00 q.b.

200 millilitri di panna fresca da  
cucina

Sale integrale fino q.b.

Pepe nero q.b.

## Procedimento

Tagliare il pollastro a pezzi e sciacquarlo per eliminare eventuali residui di sangue. Metterlo in un contenitore, aggiungere 750 millilitri di birra e marinare per 2 - 3 ore, coperto, in frigorifero.

Lavare, mondare e tritare la cipolla, quindi soffriggerla nel burro chiarificato a fuoco dolce in una casseruola capiente.

Riprendere i pezzi di pollo dalla marinatura, tamponarli con carta da cucina, infarinarli e metterli nella casseruola facendoli rosolare bene.

In una ciotola mescolare la panna con il sale, il pepe e 50 millilitri di birra, ottenendo una salsa omogenea. Versare la salsa sul pollo ormai ben dorato, lasciando sobbollire per circa 10 minuti.

Servire subito accanto a un'insalata di funghi e buon appetito!



# Biscotti alla Birra di Natale

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

Maltus Faber<sup>®</sup>  
Birrificio in Genova



## Ingredienti

250 grammi di farina 00 + un po' per il piano di lavoro

100 grammi di burro morbido

70 grammi di zucchero grezzo di canna

60 millilitri di Birra di Natale del birrificio artigianale Maltus Faber

1 cucchiaino di miscela di spezie per panpepato

## Procedimento

Inserire in planetaria farina e burro morbido quindi impastate per 3 minuti circa.

Aggiungere lo zucchero, la birra e la miscela di spezie.

Impastare ancora per 5 minuti, trasferire il composto sul piano di lavoro infarinato e lavorarlo brevemente a mano. Coprire e lasciare riposare per 15 minuti.

Scaldare il forno a 180°C in modalità ventilata.

Stendete l'impasto allo spessore di mezzo centimetro e, con l'aiuto delle apposite formine, tagliare i biscotti, dopodiché adagiarli in una teglia su un tappetino apposito o su carta da forno.

Cuocere per 10 - 12 minuti.

Attendere che i biscotti siano freddi prima di maneggiarli.

Questi biscotti alla birra, incartati in bustine trasparenti, sono un ottimo regalo di Natale!





Biscotti morbidi alla  
Birra di Natale con  
cioccolato e marron  
glacés

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto





# Chiudete gli occhi

Chiudete gli occhi e immaginate perché Natale, in un'interpretazione infantile nella quale si può trovare ancora purezza, è anche questo: saper liberare i pensieri dai gioghi che li affrangono e renderli liberi, creativi.

Immaginate un dolcetto il cui guscio di pasta profumata alla Birra di Natale del birrifico artigianale Maltus Faber resiste appena un po', come la carta di quei regali che ci sforziamo di aprire diligentemente quando il cuore sobbalza e ci suggerisce di strappare tutto per arrivare al sodo dell'emozione e della sorpresa.

Immaginate lo zucchero a velo che vola davanti al vostro naso quando, addentando e sbuffando involontariamente, ridete alla battuta di qualcuno che vi conosce e sa come prendere per mano il vostro buonumore.

Immaginate un sottile strato di cioccolato che, elegante e cortese cicerone, vi introduce - non senza indulgere nel piacere di trattenervi - al cuore della sorpresa, il marron glacés.

Immaginate questi dolcetti di Natale deliziosi, da regalare o da offrire ai vostri ospiti e, per completare la visione riscalda-cuore, immaginate il biscotto che nasconderete in un barattolo, nella dispensa, dietro la farina e i legumi secchi, perché nessuno lo trovi e resti solo per voi. Non certo perché siete egoisti, ma perché sapete quanto sia importante fare piccoli gesti di benevolenza verso voi stessi per confermare un sano amore o per impararlo.





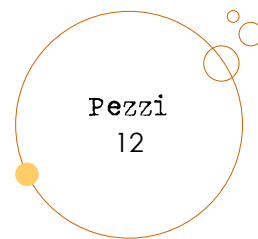
Preparazione  
40 minuti



Riposo  
10 minuti



Cottura  
30 minuti



Pezzi  
12

## Ingredienti

240 grammi di semola rimacinata di grano duro integrale + un po'

40 grammi di zucchero grezzo di canna

40 grammi di burro freddo

170 millilitri di Birra di Natale del birrifico artigianale Maltus Faber

80 grammi di marron glacés rotti

60 grammi di cioccolato fondente al 60%

Zucchero a velo q.b.

## Procedimento

Scaldo il forno a 180°C in modalità ventilata.

Sistemo la semola in una capiente ciotola, aggiungo lo zucchero e unisco il burro tagliato a pezzi molto piccoli.

Lavoro gli ingredienti con la punta delle dita al fine di ottenere un composto dall'aspetto sabbioso.

Verso la birra, quindi impasto brevemente: la pasta deve risultare piuttosto morbida ma non appiccicosa.

Cospargo un grosso foglio di carta da forno con un po' di semola e appoggio la pasta al centro di esso. Spolverizzo quest'ultima con un altro po' di semola, copro con un secondo foglio di carta da forno, dopodiché stendo l'impasto allo spessore di tre millimetri.

Trasferisco in freezer per 10 minuti.

Trito finemente i marron glacés rotti.

Riprendo la pasta e, utilizzando un taglia biscotti con diametro di 7,5 centimetri, ricavo 24 dischi, impastando brevemente e stendendo un'altra volta i ritagli per ottenere il numero di unità indicato. Se, durante la lavorazione dei ritagli, la pasta tende ad ammorbidirsi troppo, ripeto il passaggio nel freezer.

Prelevo una piccola quantità di marron glacés, la compatto con le dita e la appoggio al centro di un disco di pasta.

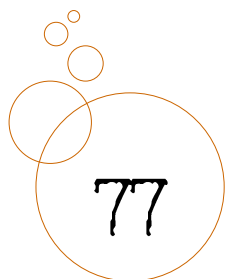
Copro con un secondo disco formando una sorta di raviolo, dopodiché sigillo bene i bordi premendoli con le dita.

Ritaglio i dolcetti con un taglia biscotti dal bordo festonato e con diametro di 6,5 centimetri. Questa operazione, oltre a conferire un aspetto più gradevole alla preparazione, permette di sigillare ulteriormente.

Arrangio i dolcetti su una leccarda con il fondo foderato di carta da forno e li cuocio per 20 minuti circa: devono risultare appena dorati.


Trasferisco su una gratella per dolci e lascio raffreddare completamente.

Sciolgo il cioccolato a bagnomaria e lo utilizzo per pennellare uniformemente la sommità dei biscotti. Quando è perfettamente rappreso, cospargo con un po' di zucchero a velo e servo.



77





Panettone Marietta  
dell'Artusi alla  
Birra di Natale con  
mandorle e limone

di Paola "Selly" Uberti, fondatrice di  
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, di  
SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del  
magazine Sapere di Gusto



## Tenzione panettone

Mamma mia quanto è buono il panettone Marietta dell'Artusi.

Morbidissimo, friabile al punto giusto, profumato oltre ogni dire, si presta a varianti e interpretazioni capaci di incontrare i gusti di tutti.

Si sa, il panettone è oggetto di diatribe, soliloqui e simposi - non sono escluse le liti, ma trattando temi natalizi non si possono menzionare pur essendo una realtà nazionalpopolare - perché ognuno ha la propria idea.

Gli amanti dei canditi sprofondano nel baratro della disperazione assistendo alla chirurgica rimozione degli stessi da parte di quanti non li sopportano.

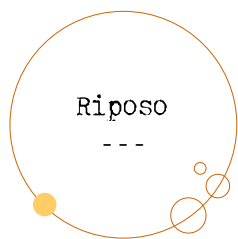
Le fazioni anti-uvetta agitano i loro vessilli sotto al naso di chi non concepisce il panettone senza.

Poi ancora guerre senza quartiere riguardanti glasse, altezza, farciture...

Il panettone Marietta non è il panettone tradizionale nell'intendimento meneghino, si tratta di un dolce molto diverso, ma è ideale quando si vuole celebrare il Natale con una squisitezza fatta in casa che può essere declinata in molti modi e che richiede un tempo di preparazione decisamente breve. La ricetta originale prevede l'utilizzo di uvetta e canditi. Io l'ho variato omettendoli e ricorrendo alle mandorle e al profumo della scorza di limone, abbracciati dalla voluttuosa intensità della Birra di Natale del birrificcio artigianale Maltus Faber, capace di rallegrare lo spirito con i suoi profumi coinvolgenti e il suo calore che sa di festa.



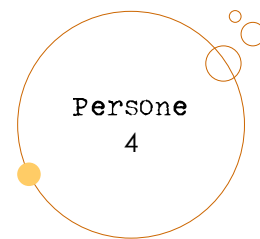
Preparazione  
50 minuti



Riposo  
---



Cottura  
45 minuti



Persone  
4

## Ingredienti

### Per ungere e infarinare lo stampo:

Burro sciolto q.b.

Farina tipo 1 q.b.

Zucchero a velo q.b.

### Per l'impasto:

50 grammi di burro tenuto a temperatura ambiente per almeno un'ora (burro a pomata)

Un uovo piccolo + un tuorlo ricavato da un uovo della stessa dimensione (per non sprecarlo, l'albume che avanza può essere utilizzato in una frittata)

165 grammi di farina tipo 1

100 millilitri di Birra di Natale del birrificio artigianale Maltus Faber

60 grammi di zucchero semolato

Un pizzico di sale

1/2 limone con buccia edibile

5 grammi di cremor tartaro

2,5 grammi di bicarbonato di sodio

40 grammi di mandorle sgusciate e non spellate

### Per la glassa:

50 grammi di zucchero a velo + un po' per rifinire il dolce

Il succo del mezzo limone utilizzato per l'impasto

Birra di Natale del birrificio artigianale Maltus Faber q.b.

## Procedimento

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Scioglio poco burro e lo utilizzo per pennellare l'interno di uno stampo di carta per panettone basso da 250 grammi. Proseguo infarinando e cospargendo di zucchero a velo la superficie unta di burro. Elimino l'eccesso di polveri scrollando lo stampo e tengo da parte.

Per l'impasto, lavoro il burro, l'uovo intero e il tuorlo fino a ottenere un composto uniforme; questa operazione può essere eseguita nella planetaria con il gancio a foglia, oppure in una capiente ciotola utilizzando le fruste elettriche equipaggiate con i ganci per impasti.

Unisco la farina e la birra in piccole quantità alternandole e continuando a lavorare il composto per evitare la formazione di grumi. Quando questi ingredienti sono perfettamente amalgamati, aggiungo lo zucchero, il sale e la scorza grattugiata del limone e proseguo la lavorazione per almeno 20 minuti a velocità medio-bassa.

Trascorso il tempo, miscolo il cremor tartaro e il bicarbonato, dopodiché li unisco all'impasto che lavoro ancora per 2 minuti.

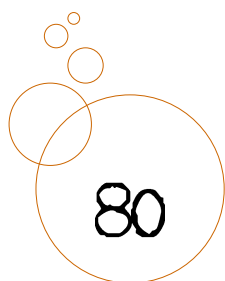
Trito grossolanamente le mandorle, le aggiungo alla preparazione, quindi mescolo rapidamente con una spatola per distribuirle al meglio.

Trasferisco l'impasto nello stampo di carta e lo livello con cura muovendo delicatamente lo stampo stesso.

Cuocio per 45 minuti o fino a quando il dolce risulta ben dorato e uno spiedo di legno o metallo inserito al suo interno ne esce asciutto.

Estraggo dal forno e lascio intiepidire su una gratella per dolci.

Per la glassa, in una ciotola stempero lo zucchero a velo con il succo del mezzo limone e poca birra, fino a ottenere una consistenza fluida ma non eccessivamente liquida. Pennello la preparazione sulla superficie del dolce. Lascio riposare fino a quando la glassa è asciutta (diventerà trasparente) e il panettone Marietta è freddo, prima di cospargere di zucchero a velo e servire.



80





## Indice delle ricette

**Indice interattivo: cliccare sul titolo per visualizzare la ricetta**

[Spiedini di crespelle alla birra Saison con crema di formaggi, noci e mousse di salame ... 14](#)

[Freselle alla birra Saison ... 17](#)

[Focaccette fritte alla birra Saison ... 19](#)

[Risotto con polpo alla birra Saison ... 22](#)

[Gnocchi di patate viola con salsa B&B \(burro e birra...Saison\) ... 24](#)

[Frittelle con asparagi di mare profumate alla birra Blonde Hop ... 29](#)

[Patate croccanti al mais con salsa di birra Blonde Hop, burro e miele ... 31](#)

[Polpette di merluzzo alla birra Blonde Hop con porri ... 34](#)

[Torta di mele alla birra Blonde Hop ... 37](#)

[Fonduta di gorgonzola piccante alla birra Triple Hop ...41](#)

[Zuppa di fagioli dall'occhio alla birra Triple Hop ... 44](#)

[Spaghetti ubriachi alla birra Triple Hop con prescinsêua e speck ... 47](#)

[Torta di nocciole al miele con glassa alla birra Triple Hop ... 49](#)

[Budino di zucca e mele alla birra Sciacchetriple con noci pralinate ... 53](#)

[Biscotti con farina di ceci alla birra Sciacchetriple ... 56](#)

[Tortine con amaretti, cioccolato e birra Sciacchetriple ... 59](#)

[Torta Sacripantina alla birra Sciacchetriple ... 62](#)

[Farinata alla Birra di Natale e companatico genovese ... 67](#)

[Pollastro alla crema con Birra di Natale ... 70](#)

[Biscotti alla Birra di Natale ... 73](#)

[Biscotti morbidi alla Birra di Natale con cioccolato e marron glacés ... 75](#)

[Panettone Marietta dell'Artusi alla Birra di Natale con mandorle e limone ... 78](#)

BIRRIFICIO ARTIGIANALE MALTUS FABER  
**BIRRA DA MANGIARE**  
**Ricette di piatti deliziosi realizzati con le nostre birre**  
**Volume 2**

Prima pubblicazione sul web novembre 2019

© 2019 MALTUS FABER SAS



**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](mailto:info@maltusfaber.com)  
web: [www.maltusfaber.com](http://www.maltusfaber.com)

**eBook a diffusione gratuita realizzato da**



**LIBRICETTE.eu**

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato  
Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande  
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale  
Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino  
Telefono: +39 335 77 01 901  
e-mail: [info@libricette.eu](mailto:info@libricette.eu)  
web: [www.libricette.eu](http://www.libricette.eu)