



RICETTE A TUTTA BIRRA



Questo ricettario elettronico è stato realizzato per



SQUILLARI SRL

Importatore esclusivo per l'Italia delle

BIRRE GREEN'S

Via A. Cantore, 266r - 16149 Genova

Telefono +39 010 645 1070

marketing@enotecasquillari.it

www.birrasenzaglutine.it

da



LIBRICETTE.eu

La prima libreria elettronica dedicata ai ricettari di cucina

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato

Servizi di comunicazione 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

info@libricette.eu

www.libricette.eu

FONTI DEGLI ELEMENTI GRAFICI, DEI TESTI E DELLE IMMAGINI CONTENUTI IN QUESTO RICETTARIO ELETTRONICO

Tutto il materiale grafico e testuale - compresi i marchi registrati - facente riferimento a SQUILLARI SRL e alle BIRRE GREEN'S sono esclusiva proprietà di SQUILLARI SRL e sono stati concessi a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini della realizzazione di quest'opera e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Le immagini dei piatti finiti e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi a SQUILLARI SRL e a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori degli stessi ai fini della realizzazione di questo ricettario elettronico e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Gli autori sono responsabili dei medesimi materiali, nonché dell'autenticità degli stessi. SQUILLARI SRL e LIBRICETTE.eu e non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

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

NOTE IMPORTANTI

Questa pubblicazione contiene riferimenti 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](http://www.ministero-della-salute.it).

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. SQUILLARI SRL, LIBRICETTE.eu 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.

Si raccomanda il lettore di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. SQUILLARI SRL, LIBRICETTE.eu e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse.

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

Questo ricettario elettronico ti è offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario dell'opera e degli autori che hanno lavorato per realizzarla.

© 2020 SQUILLARI SRL

Questo ricettario elettronico 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 cliccare [QUI](#)

“ché un quarto di birra...è roba da re”

William Shakespeare
Il Racconto d'Inverno
Atto IV, scena III



**BIRRE ARTIGIANALI
SENZA GLUTINE**
UNA STORIA DI SUCCESSO





Una ventina di anni fa **Mr. Derek Green**, un dinamico “gentleman” inglese di allora 50 anni, scoprì di essere intollerante al glutine.

Per un inglese appassionato bevitore di birra, questa scoperta fu un vero e proprio dramma. Tra l'altro, a quell'epoca, le birre senza glutine erano una rarità. **Mr. Green** non si arrese e con grande tenacia pensò di sviluppare e di produrre una birra senza glutine capace di soddisfare le esigenze del suo palato. Iniziò una lunga e accurata ricerca, in Inghilterra e in Belgio, due paesi con una **grande tradizione brassicola**, per individuare un'azienda in grado di realizzare il suo progetto.

Nasce così la collaborazione con **due birrifici belgi** e il grande successo delle **GREEN'S**.

La vasta e impareggiabile gamma di GREEN'S comprende ben nove birre artigianali, di cui cinque sono brassate con malto d'orzo. Grazie all'utilizzo delle tecnologie più avanzate presenti nei birrifici belgi, sono in grado di garantire **un contenuto di glutine inferiore a 4 parti per milione**.

Le altre tre birre naturalmente senza glutine sono a base di sorgo, miglio, grano saraceno e riso integrale.

La GREEN'S utilizza **soltanto luppoli selezionati di qualità** come Saaz, Hallertauer Mittelfrüh, English First Gold, Target, Willamette, Simcoe, Amarillo e Nelson Sauvin.

La GREEN'S è **l'unica azienda birraria al mondo specializzata esclusivamente nella produzione di birre senza glutine** e conseguentemente l'unica che può permettersi di offrire al consumatore un'intera gamma di nove birre per Celiaci ispirate ai principali stili europei e americani, sia a bassa che ad alta fermentazione.

Le GREEN'S sono nate nel 2003 e

sono state le prime birre artigianali senza glutine sul mercato italiano.

Le GREEN'S non sono presenti nella grande distribuzione. Sono indicate per vegetariani e vegani.

Dal 2013 l'intera gamma GREEN'S è presente sul **Prontuario dell'AIC**.

GREAT **DISCOVERY AMBER ALE**

La Discovery Amber Ale è stata la prima birra brassata dalla Green's nel 2003.

Tredici anni fa è stata una vera e propria scoperta nel mondo birrario e questo spiega il suo nome.

La Discovery è una birra di corpo medio, torbida di color bronzo. L'aroma è fine ed erbaceo, mentre al palato ricorda il caramello e le noci. Il finale è fruttato e luppolato.

Alcool volumetrico: 6,0%

Grado Plato: 14

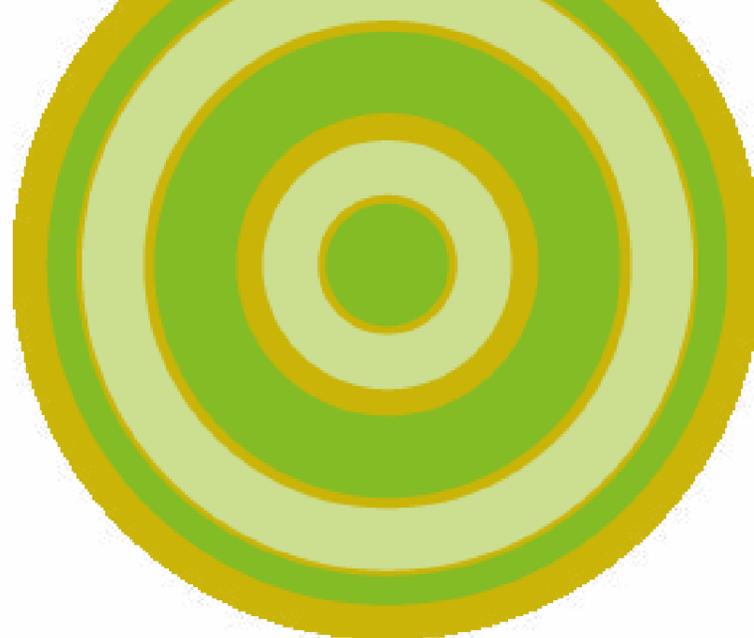
Ingredienti: Acqua, Sorgo, Miglio, Grano Saraceno, Riso integrale, lieviti e luppoli Target e Willamette.

Contenuto di glutine: 0 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a chiudere.

ABBINAMENTI: Pasta alla Carbonara, agnello arrosto, carni alla brace, Confit di anatra, Hamburger, Cheeseburger, pesce affumicato, formaggi a pasta dura come Parmigiano Reggiano e Pecorino.



GLORIOUS **PILSNER**

Una Pils dal colore chiaro e dai riflessi dorati. Il particolare processo di bassa fermentazione le conferisce un gusto pieno e armonioso. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende adatta ad un consumo a tutto pasto ed è l'ideale per soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

Alcool volumetrico: 4,5%

Grado Plato: 10.8

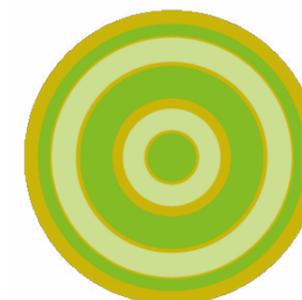
Ingredienti: Acqua, Malti d'Orzo Munich deglutinato, Luppoli Saaz ed English First Gold, Lieviti

Contenuto di glutine: non oltre 4 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/9°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a Tulipano.

ABBINAMENTI: Una Pils gradevole, che va al di là della classica accoppiata con la pizza. Ottima anche con insalate, spinaci, carni bianche senza salsa, carpacci di pesce, Poke Bowl, Tataki di Tonno, molluschi, taleggio e frutta secca.





GILDED GOLDEN ALE

Bel cappello di schiuma, saponoso e morbido di un colore compreso tra l'ocra e il bianco. Note molto rinfrescanti di luppolo fresco, fiori, erba e di agrumi date dal lievito. Il gusto è leggermente maltato con un accenno di cereali e un bel insieme di fragranza e vivacità. Chiusura molto pulita e leggermente amarognola.

Alcool volumetrico: 4,8%

Grado Plato: 10.8

Ingredienti: Acqua, Malti d'Orzo Munich deglutinato, Luppoli Saaz ed English First Gold, Lieviti.

Contenuto di glutine: non oltre 10 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a Tulipano.

ABBINAMENTI: Una birra rinfrescante, ideale compagna di pasti leggeri, aperitivi, tapas, sushi, sashimi e altri piatti orientali.



GORGEOUS BLOND ALE

Birra bionda in tipico stile belga, profumata, speziata e agrumata. Al naso risulta decisa e invitante. Al palato note di coriandolo e agrume, beverina e altamente dissetante, dal corpo rotondo e ben luppolato.

Alcool volumetrico: 5%

Grado Plato: 12

Ingredienti: Acqua, Luppoli Saaz, Hallertau Mittelfrüh e Nelson Sauvin, Lieviti selezionati, Malto d'Orzo Munich de-glutinato.

Contenuto di glutine: non oltre 4 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a Tulipano.

ABBINAMENTI: Aperitivo, piatti di pesce e crostacei, affettati, formaggi freschi e semi-stagionati, pizze e focacce.

GUTSY DARK ALE

Birra scura doppio malto di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Schiuma beige, compatta, sottile e persistente. Sapore torrefatto con note di caffè, cioccolato, carruba, nocino e sentori di doge di botte umida, liquirizia, nespola matura e caramello.

Alcool volumetrico: 5,0%

Grado Plato: 12

Ingredienti: Acqua, Malti d'Orzo Munich deglutinato, Luppoli Saaz e Hallertau Mittelfrüh, Lieviti.

Contenuto di glutine: non oltre 10 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a Coppa.

ABBINAMENTI: Contorni di lenticchie e fagioli, minestre con legumi, stinco con cotenna caramellata, torta al cioccolato, crème caramel e panna cotta.



GALLANT AMBER ALE

Birra ambrata rifermentata in bottiglia dalla schiuma persistente e notevolmente aderente. Sentori olfattivi fruttati dolci e comunque complessi. Sentori gustativi leggermente orientati sempre sui frutti, sul cioccolato e sui fiori freschi. Corposa e complessa riesce a mantenere un ottimo equilibrio.

Alcool volumetrico: 5,0%

Grado Plato: 12

Ingredienti: Acqua, Malti d'Orzo Munich deglutinato, Luppoli Saaz e Hallertau Mittelfrüh, Lieviti.

Contenuto di glutine: non oltre 10 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Balloon o Snifter.

ABBINAMENTI: Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati. Formaggi stagionati, terrine e foie gras. Praline e dessert al cioccolato.





GOLD DRY-HOPPED LAGER

La Green's Dry-Hopped Lager è una cosiddetta "session beer" ossia una birra poco alcolica e poco invasiva. Il colore è dorato, l'aroma è leggermente maltato e ricorda agrumi e fiori bianchi, mentre il sapore è fresco e pulito con un retrogusto tipicamente luppolato. Una birra rinfrescante e beverina con un basso contenuto di calorie e carboidrati. Meno alcool, più bevibilità!

Alcool volumetrico: 4,0%

Grado Plato: 10

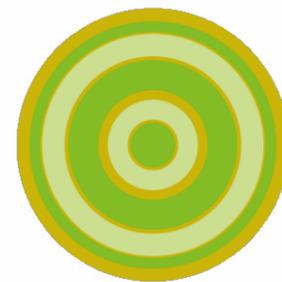
Ingredienti: Acqua, Sorgo, Miglio, Grano Saraceno, Riso integrale, lieviti e luppoli Target, Willamette, Simcoe, Amarillo e Nelson Sauvin.

Contenuto di glutine: 0 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a chiudere.

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, ma anche con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, terrine e salumi poco stagionati, formaggi freschi, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro e pizza margherita.



INDIAN PALE ALE

La Green's IPA è una India Pale Ale caratterizzata, per il suo stile, da uno spiccato amaro. Si presenta con un bel colore ambrato, all'olfatto sprigiona aromi di erbe aromatiche e di ago di pino, mentre al palato rilascia un inizio morbido e delicato per finire con una nota di amaro secco e lungo che invita subito al secondo sorso.

Alcool volumetrico: 5,0%

Grado Plato: 12

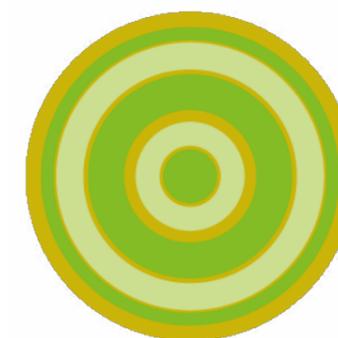
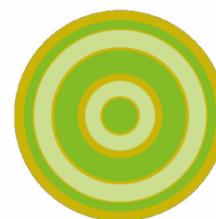
Ingredienti: Acqua, Sorgo, Miglio, Grano Saraceno, Riso integrale, lieviti e luppoli Target, Willamette, Simcoe, Amarillo e Nelson Sauvin.

Contenuto di glutine: 0 ppm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9/10°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Pinta Imperiale "Nonik".

ABBINAMENTI: Risotti saporiti, Risotti amarognoli, Carni rosse, Barbecue, Carni fritte, Fritto misto di Pesce, Insalata con aceto, Cucina Indiana e Tailandese



GREEN'S HEFE WEISSBIER

LA PRIMA BIRRA DI FRUMENTO GREEN'S

Fiocco rosa in casa Green's!

E' nata la prima birra di frumento della rinomata beer firm inglese.

E' stata battezzata Hefe Weissbier, un nome tedesco per questa nuova birra brassata in Belgio nel birrificio artigianale "Eutropius" situato nelle Fiandre Occidentali.

La HWB è ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia e non filtrata.

Come suggerito dal nome tedesco (Hefe = lievito) una delle caratteristiche della HWB sono i lieviti in sospensione che la rendono opaca e torbida.

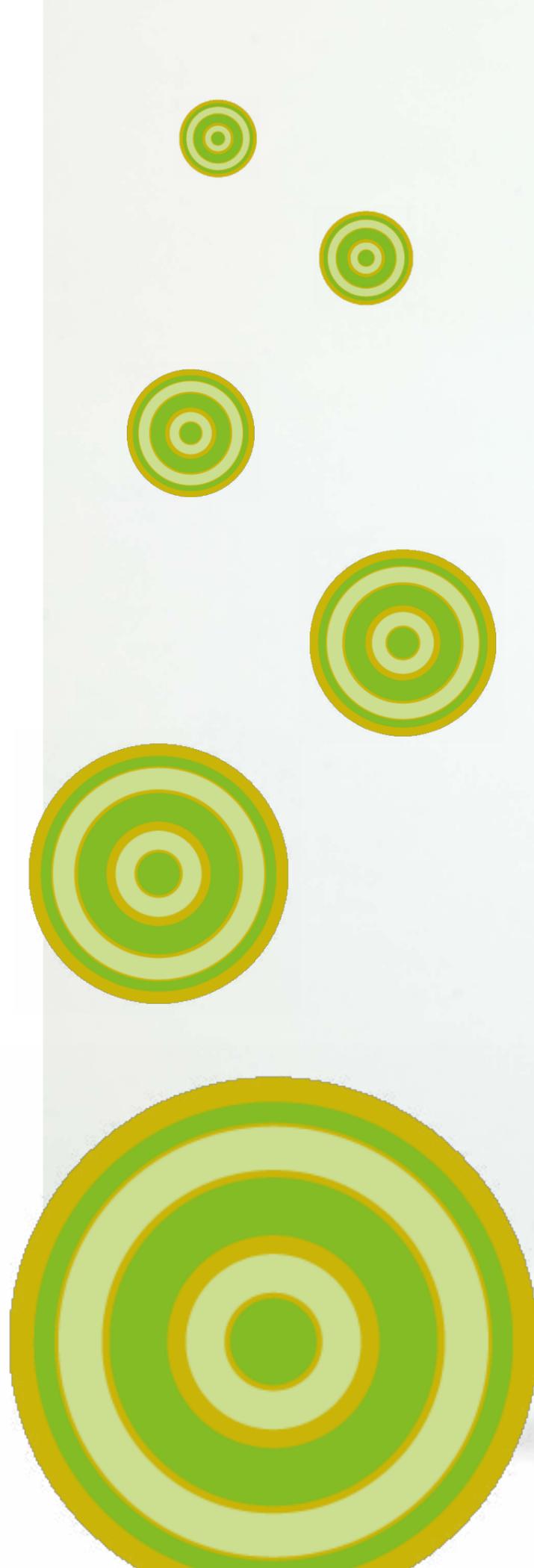
Il colore è oro pallido, la schiuma è bianchissima, pannosa e abbondante. La carbonazione è elevata come lo richiede lo stile. L'aroma ricorda la crosta di pane, la banana, i chiodi di garofano e la scorza di arancia. Il sapore è fresco, avvolgente, agrumato e leggermente acidulo.

Come l'intera gamma della Green's, la Hefe Weissbier è certificata "gluten free". Dalle analisi di laboratorio, che vengono effettuate per ogni cotta, risulta che il contenuto di glutine non è rilevabile e cioè inferiore a 3 ppm.

La HWB è indicata per Celiaci, Vegetariani e Vegani, ma è apprezzata da tutti gli amanti delle buone Birre perché la procedura di rimozione del glutine non incide minimamente sull'aroma e sul sapore della birra.

60% di frumento maltato, 40% di malto d'orzo tipo Pilsner, luppoli "Magnum, Hallertau Perle e Hallertau Mittelfrüh", lievito "POF+" e acqua di sorgente.

IBU: 25,5 – EBC: 12





Grazie alla birra, storia, leggenda, lavoro e passione convergono in quei miracoli umani che sono il convivio e la condivisione del cibo, attore imprescindibile dei momenti felici.

Per trascorrere assieme a voi ore gioiose che rendano omaggio a una bevanda che accompagna l'uomo da secoli, gratificando non solo il palato, ma la mente e il cuore, **SQUILLARI SRL**, importatore in esclusiva per l'Italia delle **BIRRE GREEN'S SENZA GLUTINE**, ha voluto questo eBook nel quale troverete dodici **ricette di cucina**, realizzate con le BIRRE GREEN'S dagli autori di **LIBRICETTE.eu**, la prima libreria online dedicata ai ricettari elettronici.

Nel rispetto dei principi alimentari sui quali si fondano le BIRRE GREEN'S, gli autori di **LIBRICETTE.eu** hanno ideato e realizzato **piatti privi di glutine**, utilizzando solo ingredienti consentiti agli intolleranti. A tal proposito, si raccomanda il lettore di prestare attenzione agli ingredienti potenzialmente a rischio. Quelli commercializzati come privi di glutine devono rigorosamente riportare in etichetta la **CERTIFICAZIONE** del produttore e la dicitura **SENZA GLUTINE** che sono garanzie di assenza di contaminazioni durante la produzione. È responsabilità del lettore avere cura di selezionare ed acquistare gli ingredienti corretti con il fine di replicare le ricette inserite in quest'opera.

SQUILLARI SRL, **LIBRICETTE.eu** e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di glutine.

LE RICETTE



“Senza dubbio la più grande invenzione nella storia del genere umano è la birra. Oh, vi garantisco che la ruota è stata anche una bella invenzione, ma la ruota non si accompagna altrettanto bene con la pizza.”

David Barry

Note importanti sulle ricette

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, 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.

BASTONCINI DI GRANO SARACENO CON BIRRA GREEN'S GILDED GOLDEN ALE

Cosa occorre per 15 bastoncini

- Farina di grano saraceno 250 grammi
- Birra GREEN'S Gilded Golden Ale a temperatura ambiente 130 millilitri
- Acqua tiepida 20 millilitri
- Olio extravergine di oliva 20 millilitri + q.b. per spennellare
- Lievito di birra disidratato senza glutine 5 grammi
- Sale fino iodato 8 grammi
- Zucchero semolato 1 cucchiaino da caffè

Ecco come si fa

Sciogliete il lievito e lo zucchero nei 20 millilitri di acqua tiepida. Mescolate e lasciate riposare per qualche minuto.

Nella planetaria mettete la farina, l'olio, la birra e la miscela di acqua e lievito preparata in precedenza.

Lavorate per un paio di minuti con l'uncino, poi incorporate il sale. Proseguite sino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Spegnete la macchina, prelevate l'impasto e adagiatelo su una leccarda foderata con carta forno ben oliata.

Stendete con le mani formando un panetto rettangolare di circa 15 x 20 centimetri.

Spennellate l'intera superficie con olio.

Coprite con pellicola da cucina e fate lievitare per un paio d'ore nel periodo estivo; raddoppiate il tempo nei mesi invernali.

Trascorso il tempo di lievitazione, sistemate l'impasto con il lato lungo rivolto verso di voi e, utilizzando un coltello ben affilato, tagliate tante strisce di circa 1 centimetro di spessore. Premetele con le dita appiattendole leggermente e formando bastoncini ben distanziati tra loro.

Cuocete in forno preriscaldato in modalità statica a 180°C nel ripiano medio per 15 - 20 minuti o fino a doratura.

Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Roberto Leopardi, fondatore del blog RED TOMATO e autore di LIBRICETTE.eu.



Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Fernanda Demuru, fondatrice del blog [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](http://ILLECCAPENTOLEELESUEPADELLE.it) e autrice di LIBRICETTE.eu.

BOCCONCINI DI ZUCCHINE E GAMBERI ALLA BIRRA GREEN'S GLORIOUS PILSNER SU LETTO DI PORRI

Cosa occorre per 4 persone

- 3 zucchine grandi
- 400 grammi di gamberoni
- 100 millilitri di birra GREEN'S Glorious pilsner
- 2 porri
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Ecco come si fa

Lavare e spuntare le zucchine, quindi, con un pelapatate, tagliarle a striscioline sottili nel senso della lunghezza. Scottarle in acqua bollente per un minuto. Scolare con attenzione e tenere da parte.

Pulire i gamberoni privandoli di carapace e budello interno, dopodiché lavarli e tamponarli con carta da cucina.

In una padella antiaderente rosolare i gamberoni con un filo d'olio per circa 3 minuti, quindi salare e pepare. Sfumare con metà della birra e cuocere ancora per qualche istante.

Pulire i porri e tagliarli a rondelle sottili. Nella padella precedentemente utilizzata e non lavata, aggiungere ancora poco olio e rosolare i porri per qualche minuto o fino a quando risultano trasparenti. Sfumare con la rimanente birra e proseguire la cottura per pochi istanti.

Disporre le fettine di zucchine sul piano di lavoro e su ognuna adagiare un gamberone. Avvolgere delicatamente per formare un bocconcino.

Sistemare nel contenitore scelto (cucchiaio, bicchierino, barchetta...) un po' di porri e un bocconcino di zucchine e gamberi.

Rifinire con un filo di olio e servire.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Anna Laura Mattesini, fondatrice del blog EAT PARADE BLOG e autrice di LIBRICETTE.eu.

CREMA DI FUNGHI PORCINI ALLA BIRRA GREEN'S GLORIOUS PILSNER

Cosa occorre per 4 persone

- 250 grammi di porcini freschi
- 330 millilitri di birra Green's Glorious pilsner
- 2 spicchi di aglio
- 100 millilitri di olio extra vergine di oliva
- Una cipolla bionda piccola
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Qualche foglia di prezzemolo fresco
- Una noce di burro
- 300 millilitri di latte intero fresco
- 50 grammi di amido di mais

Ecco come si fa

Con una spazzolina morbida o una pezzuola inumidita pulite i porcini.

Raschiate i gambi con la parte non tagliente della lama di un coltello e tagliateli a cubetti.

Soffriggete l'aglio sbucciato in un tegame con l'olio, poi schiacciate gli spicchi e toglieteli.

Aggiungete la cipolla tritata, lasciatela dorare leggermente, poi unite i porcini, il sale, il pepe e il prezzemolo.

Fate insaporire brevemente, quindi versate la birra, alzate la fiamma e lasciate cuocere per 5 - 6 minuti.

A parte, amalgamate in un pentolino l'amido e il burro con il latte intiepidito e versate il composto sui funghi mescolando bene.

Lasciate cuocere altri 10 minuti, poi frullate con il mixer ad immersione, tenendo da parte qualche pezzetto di fungo da aggiungere intero al piatto.

Servite la crema calda dopo averla decorata con fiori eduli, accompagnandola con crostini di pane senza glutine.

SFORMATINI DI RISO AL CAPRINO SU CREMA DI ZUCCA E BIRRA GREEN'S GRAND IPA CON SEMI PRALINATI

Cosa occorre per 4 persone

- 10 grammi di semi di zucca salati
- Un cucchiaino di zucchero di canna
- Un cucchiaino di succo di limone appena spremuto
- 160 grammi di riso Roma
- 2 uova grandi
- 80 grammi di formaggio di capra a pasta molle con stagionatura breve
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Olio extravergine di oliva per ungere gli stampini q.b.
- 400 grammi di polpa di zucca
- 330 millilitri di birra GREEN'S Grand IPA – India Pale Ale
- Sale q.b.

Ecco come si fa

Riscaldo il forno a 200° C in modalità ventilata e foderò la leccarda con carta da forno.

Sistemo i semi di zucca in una padella antiaderente assieme allo zucchero e al succo di limone.

Porto la padella su una fiamma media e, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, attendo che lo zucchero si attacchi ai semi (non deve sciogliersi ma formare piccoli cristalli).

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

Lesso il riso in abbondante acqua salata seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione, lo scolo, lo allargo in un grande piatto e lo lascio raffreddare.

In una capiente ciotola mescolo il riso, le uova sgusciate e il formaggio ridotto in piccoli pezzi. Condisco con una macinata di pepe e trasferisco il tutto in quattro stampini usa e getta di alluminio precedentemente oliati.

Cuocio in forno per 30 minuti o fino a quando la preparazione è rassodata e lievemente abbrustolita in superficie. Estraggo dal forno e tengo da parte.

Taglio la zucca a fette spesse circa 4 millimetri che arrango sulla leccarda senza sovrapporle; cuocio in forno per 25 minuti: devono risultare morbide e leggermente abbrustolite. Estraggo dal forno, metto da parte alcune piccole fette, taglio a pezzi le rimanenti e le trasferisco nel bicchiere del frullatore a immersione. Aggiungo la birra e frullo per ottenere una crema liscia e omogenea.

Verso la crema in un pentolino e la porto a lieve bollore su fiamma media. Cuocio per 5 minuti. Regolo di sale se necessario e condisco con poco pepe.

Riscaldo il riso, quindi rovescio gli stampini su un piatto per estrarre gli sformatini. Li appoggio sulla crema di zucca e birra, decoro con i semi pralinati e le fette di zucca tenute da parte e servo.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, del sito SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine Sapere di Gusto

ORECCHIETTE ALLA BIRRA GREEN'S GORGEOUS BLOND ALE

Cosa occorre per 2 persone

- 250 grammi di farina senza glutine per pasta fresca
- 2 uova
- 2 grammi di gomma xantana
- 50 millilitri di birra GREEN'S Gorgeous Blond Ale
- 150 grammi di pesce spada a dadini, opportunamente trattato per il consumo crudo
- 100 grammi di pomodorini rossi e gialli
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Ecco come si fa

Nella planetaria riunite la farina, la gomma xantana, le uova leggermente sbattute e la birra. Impastate per circa 5 minuti, dopodiché lasciate riposare per 15 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, formate le orecchiette. Una volta pronte posatele su un essiccatore per pasta e tenete da parte.

In una capiente padella mettete l'olio e i pomodorini tagliati a dadini, dovranno cuocere per un paio di minuti.

Portate a bollore abbondante acqua, quindi salatela e tuffatevi le orecchiette: appena salgono a galla sono pronte. Scolatele con un mestolo forato e fatele saltare in padella con il condimento.

Impiattate e adagiate i dadini pesce spada sulla pasta.

Finite con un filo d'olio e un pizzico di sale e servite.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Monica Benedetto e Nicolò fondatori del blog UNA PADELLA TRA DI NOI e autori di LIBRICETTE.eu.



Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, del sito SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine Sapere di Gusto

SALSA DI PARMIGIANO REGGIANO E BIRRA GREEN'S GREAT DISCOVERY AMBER ALE CON PORRI APPASSITI

Cosa occorre per 4 persone

- 250 grammi di porri sottili, mondati
- 760 millilitri di birra GREEN'S Great Discovery Amber Ale, divisi in due dosi rispettivamente da 680 e 80 millilitri
- 160 grammi di Parmigiano Reggiano 12 mesi grattugiato al momento
- 35 grammi di amido di mais
- Sale se necessario q.b.
- Pepe bianco macinato al momento q.b.

Ecco come si fa

Riscaldo il forno a 220° in modalità statica.

Taglio i porri in segmenti di circa 7 centimetri di lunghezza e li sistemo su un grande foglio di alluminio da cucina. Chiudo il foglio a formare un cartoccio ben sigillato, lo appoggio in una teglia e cuocio in forno per 20 minuti o fino a quando i porri sono morbidi e leggermente abbrustoliti sul lato a contatto con l'alluminio.

Estraggo dal forno e tengo da parte.

Riscaldo i 680 millilitri di birra a fiamma dolce portandola alla temperatura di 55 gradi, misurati con un apposito termometro.

All'interno di una ciotola, verso la birra calda sul Parmigiano Reggiano poca alla volta, mescolando continuamente con una frusta.

Frullo la preparazione con un frullatore a immersione e lascio raffreddare.

Stempero l'amido di mais con i rimanenti 80 millilitri di birra, quindi unisco il preparato alla miscela di birra e formaggio.

Porto il tutto sul fuoco e, a fiamma dolce, cuocio rimestando con una frusta fino a quando la preparazione si addensa.

Regolo di sale se necessario e condisco con una macinata di pepe. Verso immediatamente in quattro fornellini di terracotta dotati dell'apposita candela riscaldante e servo con i porri appassiti.



BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE IN PASTELLA DI BIRRA GREEN'S GOLD DRY HOPPED LAGER SU FINTO HUMMUS

Cosa occorre per 4 persone

- 800 grammi di filetto di rana pescatrice
- 200 grammi di farina di grano saraceno
- 400 millilitri di birra GREEN'S Gold Dry-Hopped Lager
- 400 grammi di cime di broccolo
- 200 grammi di fagioli cannellini
- 4 spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini di salsa Tahina
- Alcuni fiori eduli essiccati
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Ecco come si fa

Preparate la pastella amalgamando con una frusta la farina di grano saraceno e la birra.

Tagliate la rana pescatrice a dadini, tuffate questi ultimi nella pastella e, utilizzando due forchette, scolateli per eliminare l'eccesso. Adagiateli su una teglia che avrete precedentemente rivestito con carta da forno e cuocete in forno già caldo a 180°C per 10 minuti. Appena sfornati, irrorateli con un po' di olio.

Lessate le cime di broccolo in acqua bollente leggermente salata per circa 10 minuti, dopodiché scolate e trasferite nel frullatore.

Unite i fagioli cannellini, gli spicchi d'aglio, la salsa Tahina e 4 cucchiaini di olio.

Frullate, aggiustate di sale, quindi impiattate il finto Hummus, poi i dadini di rana pescatrice.

Guarnite con qualche fiore edule e servite.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Monica Benedetto e Nicolò fondatori del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#) e autori di [LIBRICETTE.eu](#).

A wooden bowl filled with lentils, a wooden spoon with lentils, and a bottle of Green's beer. The bowl is lined with parchment paper. The beer bottle is red with a black label that says 'GREEN'S' and 'Gusty Dark Ale'.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, del sito SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine Sapere di Gusto

LENTICCHIE AL CARTOCCIO CON BIRRA GREEN'S GUSTY DARK ALE

Cosa occorre per 2 persone

- 250 grammi di lenticchie precedentemente ammolate e lessate senza sale e aromi
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Un rametto di rosmarino fresco
- Uno spicchio d'aglio
- 100 millilitri di birra GREEN'S Gusty Dark Ale

Ecco come si fa

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica.

Arrangio un grande foglio di carta da forno in un tegame di terracotta in modo che fuoriesca abbondantemente dai bordi.

Appoggio le lenticchie sulla carta da forno, quindi le condisco con l'olio, un po' di sale e una macinata di pepe.

Unisco il rosmarino e lo spicchio d'aglio.

Verso la birra e chiudo formando un cartoccio che saldo con spago da cucina.

Cuocio in forno per 30 minuti.

Estraggo dal forno e, facendo attenzione a causa dell'alta temperatura che si è sviluppata nel cartoccio, apro quest'ultimo liberandolo dallo spago.

Servo immediatamente.



Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY, del sito SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine Sapere di Gusto

CIOCCOLATA CALDA ALLA BIRRA GREEN'S GALLANT AMBER ALE

Cosa occorre per 2 persone

- 400 grammi di cioccolato fondente al 70%
- 640 millilitri di birra GREEN'S Gallant Amber Ale
- 30 grammi di amido di mais

Ecco come si fa

Sciolgo il cioccolato a bagnomaria, quindi aggiungo 480 millilitri di birra, mescolando con una frusta.

A parte stempero l'amido di mais con 20 millilitri di birra e unisco questa miscela al mix a base di cioccolato.

Riporto la preparazione sul fuoco - sempre a bagnomaria - e cuocio sino a quando addensa, senza smettere di mescolare.

Verso i rimanenti 80 millilitri di birra, rimesto ancora, quindi trasferisco la cioccolata calda in quattro tazze o bicchieri trasparenti. Servo immediatamente.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Fernanda Demuru, fondatrice del blog **IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE** e autrice di **LIBRICETTE.eu**.

PANCAKE ALLA BIRRA GREEN'S GILDED GOLDEN ALE CON RICOTTA E LAMPONI

Cosa occorre per 4 pancake

- 80 grammi di burro fuso + un po' per la padella
- 1 noce di burro solido
- 60 millilitri di latte
- 70 millilitri di birra GREEN'S Gilded Golden Ale
- 2 uova grandi
- 100 grammi di farina senza glutine per dolci
- 50 grammi di fecola di patate
- 100 grammi di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di lievito per dolci senza glutine
- Zucchero a velo vanigliato senza glutine q.b.
- 1 cestino di lamponi freschi
- 250 grammi di ricotta vaccina

Ecco come si fa

In una ciotola (oppure nel mixer) versare burro fuso, latte e birra.

Aggiungere le uova e frullare per qualche minuto fino a che il composto risulta spumoso.

Unire la farina, la fecola di patate, lo zucchero, il lievito e amalgamare il tutto fino ad ottenere una miscela cremosa e priva di glutine.

Scaldare una padella del diametro di 16 centimetri unta con pochissimo burro e versarvi un mestolo di pastella. Roteare la padella in modo da ottenere un disco più regolare possibile.

Cuocere il pancake a fuoco dolce per qualche minuto prima da un lato, poi dall'altro.

Proseguire allo stesso modo fino a esaurimento del composto.

Porre la ricotta in un'altra ciotola e aggiungere un cucchiaino di zucchero a velo (aumentare o diminuire la dose in base al gusto personale) e mescolare energicamente fino a ottenere una preparazione cremosa.

Farcire ogni pancake con un cucchiaino di crema alla ricotta e qualche lampone.

Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Monica Benedetto e Nicolò fondatori del blog UNA PADELLA TRA DI NOI e autori di LIBRICETTE.eu.



TORTINI ALLA BIRRA GREEN'S GREAT DISCOVERY AMBER ALE CON CREMA FRESCA AI FRUTTI DI BOSCO

Cosa occorre per 8 tortini

- 150 grammi di farina di mais
- 90 grammi di fecola di patate
- 100 millilitri di birra Green's Great Discovery Amber Ale
- 3 uova
- 150 grammi di zucchero semolato
- 250 grammi di ricotta
- 50 grammi di cocco rapè
- 50 grammi di frutti di bosco misti freschi
- 50 grammi di gocce di cioccolato

Ecco come si fa

Nella planetaria equipaggiata con la frusta, montate i tuorli d'uovo con 100 grammi di zucchero.

Quando il composto sarà gonfio e spumoso aggiungete la farina di mais, la fecola e la birra, quindi continuate a montare a bassa velocità.

A parte montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente (a mano) al composto a base di tuorli, mescolando dal basso verso l'alto.

Rivestite una teglia rettangolare con carta da forno, trasferitevi il preparato e livellatelo accuratamente.

Cuocete in forno ventilato 13 -15 minuti a 180°C.

Terminata la cottura, sfornate e trasferite subito sul piano di lavoro. Lasciate raffreddare.

Preparate la crema.

In una ciotola ponete la ricotta, aggiungete il rimanente zucchero e, con la frusta, amalgamate con cura.

Incorporate il cocco rapè, i frutti di bosco e le gocce di cioccolato.

Con l'apposito attrezzo a stantuffo o utilizzando un coppa pasta della forma preferita, tagliate quattro formine per ogni tortino.

Alternate una formina a uno strato di crema come illustrato nell'immagine e conservate in frigorifero fino al momento di servire.



Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Monica Martino del blog BIONUTRICHEF e autrice di LIBRICETTE.eu.

TORTA SACHER VEG&BEER ALLA BIRRA GREEN'S GOLD DRY-HOPPED LAGER

Cosa occorre per una teglia di 18 centimetri di diametro

- 200 grammi di farina di grano saraceno o farina di riso oppure mix senza glutine per dolci
- 50 grammi di fecola di patate
- 50 grammi di cioccolato fondente al 60%
- 40 grammi di cacao amaro in polvere
- 70 grammi di zucchero di canna integrale extra-fine
- 170 millilitri di birra GREEN'S Gold Dry-Hopped Lager
- 100 millilitri di bevanda di riso
- 1/2 bustina di cremor tartaro
- 30 millilitri di olio di girasole alto oleico
- 200 grammi di marmellata di arance e sambuco con scorze
- 200 grammi di cioccolato fondente per copertura al 52%
- 100 millilitri di preparato vegetale di riso per dolci da montare
- "Matita" per decorare al cioccolato gianduia o fondente

Ecco come si fa

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente.

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti secchi e mescolare.

Aggiungere, uno alla volta, l'olio di girasole, la birra e la bevanda di riso (in base al tipo di farina utilizzato potrebbe servire più o meno liquido; bilanciare con la bevanda di riso). Unire il cioccolato fuso e mescolare accuratamente.

Ungere la teglia con uno staccante per dolci o con olio di girasole, versare il composto preparato e infornare per circa 30 - 40 minuti a 180°C in forno ventilato preriscaldato (fare la prova stuzzicadenti per verificare la cottura).

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente in teglia per mantenere la torta leggermente umida e quindi morbida.

Tagliare la torta in due dischi, spalmare sul disco inferiore la marmellata e chiudere con l'altro per ricomporre il dolce.

Fondere a bagnomaria il cioccolato per copertura insieme al preparato vegetale di riso e spalmare sulla torta con una spatola di silicone fino a che non sia completamente ricoperta.

Con la matita da decorazione scrivete ciò che più vi piace!

Tenere in frigorifero e, prima di servire, lasciare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti.

Indice interattivo delle ricette

[BASTONCINI DI GRANO SARACENO CON BIRRA GREEN'S GILDED GOLDEN ALE ... 29](#)

[BOCCONCINI DI ZUCCHINE E GAMBERI ALLA BIRRA GREEN'S GLORIOUS PILSNER SU LETTO DI PORRI ... 31](#)

[CREMA DI FUNGHI PORCINI ALLA BIRRA GREEN'S GLORIOUS PILSNER ... 33](#)

[SFORMATINI DI RISO AL CAPRINO SU CREMA DI ZUCCA E BIRRA GREEN'S GRAND IPA CON SEMI PRALINATI ... 35](#)

[ORECCHIETTE ALLA BIRRA GREEN'S GORGEOUS BLOND ALE ... 37](#)

[SALSA DI PARMIGIANO REGGIANO E BIRRA GREEN'S GREAT DISCOVERY AMBER ALE CON PORRI APPASSITI ... 39](#)

[BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE IN PASTELLA DI BIRRA GREEN'S GOLD DRY HOPPED LAGER SU FINTO HUMMUS ... 41](#)

[LENTICCHIE AL CARTOCCIO CON BIRRA GREEN'S GUSTY DARK ALE ... 43](#)

[CIOCCOLATA CALDA ALLA BIRRA GREEN'S GALLANT AMBER ALE ... 45](#)

[PANCAKE ALLA BIRRA GREEN'S GILDED GOLDEN ALE CON RICOTTA E LAMPONI ... 47](#)

[TORTINI ALLA BIRRA GREEN'S GREAT DISCOVERY AMBER ALE CON CREMA FRESCA AI FRUTTI DI BOSCO ... 49](#)

[TORTA SACHER VEG&BEER ALLA BIRRA GREEN'S GOLD DRY-HOPPED LAGER ... 51](#)

RICETTE A TUTTA BIRRA

eBook

Prima edizione sul web Giugno 2020

Squillari
L E N O T E C A I T A L I A N A
D A L 1 9 4 6

© 2020 SQUILLARI SRL

Importatore esclusivo per l'Italia delle

BIRRE GREEN'S

Via A. Cantore, 266r - 16149 Genova

Telefono +39 010 645 1070

marketing@enotecasquillari.it

www.birrasenzaglutine.it

