

NONNA ADA IN CUCINA La birra: buona anche in cucina, proviamola

Inviato da Marista Urru
venerdì 03 luglio 2009

Stupisce nonostante tutto considerare che è bevanda antichissima molto più di quanto già tutti non sapessimo, infatti la prima tavoletta sumera cuneiforme di cui abbiamo conoscenza rappresenta una offerta di birra, grano e capretti. Documentata è la sua comparsa in Mesopotamia intorno al 4500 a.C. Persino il codice di Hammurabi si occupa della spumeggiante bevanda prevedendo pene severe per chi vendesse birra annacquata. Traccia del suo uso presso i Greci, gli egizi, il popolo ebraico, i celti.

Nel complesso era considerata bevanda importante ed amata, le donne amavano usarla come cura di bellezza per la pelle sino a fare il bagno nella birra, in Egitto ritenevano curasse il morso dei serpenti, la puntura dello scorpione.

Da tempo meditavo di raccogliere le ricette con la birra che ho e magari di implementarle; un rapido giro in internet ed apprendo che ben altri che la povera Marista sta curando sul suo sito consigli su come usare la birra in cucina, come servirla, ecc.

Si tratta niente dimeno che della ultima tappa del percorso pluriennale intrapreso da AssoBirra con il Gambero Rosso, gli amanti della buona cucine e del buon bere ricordano di certo "Birra Gourmet", il vademecum alla birra in cucina pubblicato dal "Gambero" a settembre del 2008 in allegato alla rivista .

Ora il percorso si completa con una sezione del sito del Gambero rosso dedicata a Birra gourmet, sei aree tematiche ognuna delle quali suggerisce cinque menù birra e crudi, birra e formaggi, birra e pesce, birra e regioni d'Italia, birra d'estate e birra

d'inverno. Che dirvi se non raccomandarvi di andare nel sito del Gambero rosso e cercare in home l'argomento : birra gourmet a casa tua?

Riporto ciononostante le mie ricette casarecce per quel che io credo e spero siano: qualche idea rapida e comoda in più

Salsa di mele

Della salsa di mele se ne riportano mille varianti, questa con la birra non è affatto male:

4 mele di gusto asprigno, un bicchiere di birra, mezzo etto di burro e sale.

Sbucciate le mele , tagliatele a pezzi e mettetele a cuocer con la birra, fate bollire, poi abbassate il calore e continuate rigirando spesso per circa 10 minuti, passate al setaccio, unite il burro (io ne uso molto meno di 50 gr), un pizzico di sale, rimettete in casseruola, cuocete qualche minuto mescolando

Sformato di carote

6 etti di carote, un bicchiere di birra, burro, due cucchiari di farina, un bicchiere di latte, 3 uova, due cucchiari di pangrattato, sale, pepe, noce moscata.

Affettate

le carote e mettetele in casseruola con meta del burro , 25 grammi , sale peep e a fuoco basso a tegame coperto per 20 minuti circa, controllate se avessero bisogno della aggiunta di qualche cucchiario di acqua. Quando sono cotte passatele al setaccio e insaporitele con noce moscata.

Con il resto del burro, la farina il latte e la birra, preparate una besciamella densa, pronta che sia toglietela dal fuoco, aggiungete il passato di carote e le uova una alla volta, ungete di burro uno stampo,

passatelo col pangrattato, metteteci il composto e infornate a calore moderato per circa una ora.

Passato di
verdura

Io anche col caldo uso il passato di verdura, lo servo freddo o tiepido, vedo che piace, di pochi giorni fa la prova con la birra, niente male.

2 carote, 2 cipollotti, due patate, verze, che ho sostituito in questa stagione con il cuore della lattuga, sedano, dei fagiolini, un paio di san Marzano sbucciati e privati dei semi. Fate bollire le verdure per circa 1 ora a fiamma bassa, passatele e rimettetele nella pentola, unite un bel bicchiere di birra, cuocete per altri 10 minuti, aggiungete burro a pezzetti o un filo di olio extravergine, sale, pepe e servite se mai dopo aver fatto stiepidire se non proprio freddare, per servirlo freddo preferisco l'olio.

Petto di
pollo alla birra

1 petto di pollo intero, rosmarino, alloro, pepe, olio e sale, due bicchieri di birra, zucchero di canna 1 cucchiaino

Tagliate a dadini il petto di pollo intero, fate scaldare un filo di olio insieme all'aglio, il rosmarino e qualche giovane fogliolina di alloro o dei pezzetti di foglia "adulta", rosolate il pollo, poi aggiungete poco a poco la birra, a metà cottura aggiungete il cucchiaino di zucchero, aggiungete birra e girate, quando tutta la birra sarà evaporata sarà pronto, togliete le erbe e servite.

