





INTRODUZIONE

In occasione del lancio dell'edizione speciale Birra Moretti 2015 "La Cucina Stellata", insieme a 6 grandi chef italiani - Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani, Claudio Sadler, Viviana Varese, Davide Del Duca, Christian Milone - Birra Moretti ha creato, insieme ai propri fan di Facebook, un ricettario in cui la birra è utilizzata come ingrediente nella preparazione dei piatti.

Attraverso l'iniziativa "La tua Ricetta Stellata", in tantissimi ci hanno inviato le proprie creazioni culinarie.

Dopo un'attenta selezione, e un virtuale assaggio delle proposte, Birra Moretti ha selezionato i 25 piatti che compongono il ricettario della Cucina Stellata Birra Moretti.

Le ricette sono divise fra piatti di terra, piatti di mare e dolci.

Non ci resta che lasciare spazio a queste meravigliose ricette. Buon appetito, amici!

Buona lettura!





PIATTI DI TERRA



Filetto di maiale al Baffo	3
Insalata di cous cous e portulaca	5
Ciceri e Tria	6
Vitello birrato	8
Guanciale di manzo stracotto alla Birra Moretti Grand Cru su crema di patate, finti carciofi alla giudia e aria di timo	9
Pollo al pepe rosa fresco	11
Rollè di coniglio alla Birra Moretti La Rossa	12
Fiori di zucca ripieni	13
L'Anatra ubriaca d'arancia	14
Lumache alla Moretti	16
Pollo grigliato marinato in Birra Moretti Baffo d'Oro e spezie	17
Risotto con salsiccia e Birra Moretti La Rossa	18
Costine di maiale marinate nella Birra Moretti	19
La Rossa, pesto di rucola, patate alla curcuma e drop di peperone giallo in agrodolce	21
Dolceamaro	21

PIATTI DI MARE



Baccalà con composta di scalogni, albicocche e fichi	22
Branzino e Birra Moretti Radler Limone	23
Una spigola ubriaca	24
Fusilli risottati alla Birra Moretti	25
Ricetta Originale e salmone affumicato	25
Spaghetti di Birra Moretti Baffo d'Oro	26
con crema di mozzarella di bufala, ragù di mazzancolle e vongole al profumo di limone	26
Meglio la Birra Moretti La Rossa	28
del mare per nuotare	28
Fra terra e mare	29
Raviolo di rapa bianca con crudo di gamberi	30
rossi, gelatina di Birra Moretti La Rossa crema di finocchio e schiuma di cetriolo e menta	30

DOLCI



Sbriciolata di pan di spagna al cioccolato con crema aromatizzata alla Birra Moretti Ricetta Originale e guarnizione di caramello e cioccolato bianco	32
Mousse ice panna e cioccolato bianco	33
in crosta di zucchero red su crema alla Birra Moretti La Rossa	33
Morbido-Moretti-Croccante-Bónet	34



Ricetta di:

PAOLO BORTOLUSSI

FILETTO DI MAIALE AL BAFFO

Piatto della tradizione italiana che si rifà ai classici abbinamenti "maiale e mela" e "mela e cannella", con l'aggiunta però di un pizzico di carattere e contrasto dato dal rafano, radice molto usata in Friuli Venezia Giulia, che crea un giusto legame con la birra.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 filetto di maiale
- 500 ml di Birra Moretti alla Friulana
- 6 fette sottili di pancetta di maiale
- 2 mele
- 1 cucchiaino di senape
- 3 stecche di cannella
- 2 rametti di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone 20 gr di burro
- Radice di rafano
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO:

Massaggiare il filetto di maiale con la senape, metterlo in una terrina di vetro a marinare per 6 ore con la Birra Moretti alla Friulana (tenere da parte meno di mezzo bicchiere di Birra che servirà in seguito per insaporire le mele).

Togliere il filetto dalla marinatura e asciugarlo, salarlo e peparlo. Cospargerlo con il rosmarino, foderarlo con le fette di pancetta e legarlo con lo spago da cucina.

Ridurre il liquido della marinatura a fuoco medio, aggiungendo le stecche di cannella.

Scaldare una pentola e rosolare il filetto su tutti i lati per qualche minuto, poi bagnarlo con il liquido della marinatura ridotto, aggiungere uno spicchio d'aglio e lasciare evaporare.

Coprire e lasciar cuocere per circa mezz'ora (il tempo varia in base alle dimensioni del filetto) rigirando ogni tanto.

Pelare le mele e tagliarle a dadini di misura regolare.

Preparata con:



Tenerne metà a mollo in acqua e limone e cucinare l'altra metà in un pentolino con succo di limone e un po' di Birra Moretti alla Friulana finché non si ammorbidisce. Frullare, aggiungere il burro e, a fuoco spento, il rafano grattugiato.

Impiattamento:

Disporre della purea di mela sul piatto, poi due fette di filetto precedentemente tagliato, quindi i cubetti di mela asciugati dall'acqua e limone e, infine, un po' di fondo di cottura.



Ricetta di:

ANTONELLA SANTILLI

INSALATA DI COUS COUS E PORTULACA

La portulaca marinata nella birra da un sapore fresco e frizzante a questo piatto estivo.

INGREDIENTI:

- 2 tazze di cous cous
- 2 tazze di acqua tiepida
- 1 mazzetto di portulaca
- 2 carote
- 2 zucchine
- ½ tazza di passata di pomodoro fresco
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 bicchiere di Birra Moretti Ricetta Originale
- Origano
- Olio evo
- Sale

PROCEDIMENTO:

Grattugiare le carote e le zucchine e metterle in una ciotola insieme alla portulaca. Fare marinare nella Birra Moretti Ricetta Originale per un'ora.

Reidratare il cous cous, sgranarlo e condirlo con il pomodoro, un filo d'olio, l'origano e il sale. Infine aggiungere le verdure marinate e i pinoli.

Preparata con





Ricetta di:

SIMONE SOLIDO

CICERI E TRIA

Piatto tradizionale della cucina salentina realizzato in una versione rivisitata con la farina di kamut. Antica ricetta della nonna prevede tre consistenze diverse: la pasta di kamut, insaporita dal prezzemolo, fritta per aggiungere croccantezza, i ceci saporiti e in parte ridotti in crema. Si tratta di un piatto dal sapore deciso da abbinare a una Birra Moretti Doppio Malto.

INGREDIENTI:

Per la pasta:

- 100 gr di farina di kamut
- 2 uova
- Acqua (q.b. per rendere l'impasto abbastanza consistente)
- Prezzemolo
- Pepe
- Sale

Per i ceci:

- 50 gr di ceci secchi
- 1 rametto di rosmarino
- Acqua
- Olio evo

PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti della pasta fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido. Tirare la pasta con la macchina con uno spessore di 3mm. Tagliare prima a strisce e poi in diagonale per ottenere dei rombi di forma e grandezza irregolare.

Per i ceci:

Cuocere i ceci insieme al resto degli ingredienti. A cottura ultimata, frullarne una parte, insieme alla patata e alla cipolla, fino ad ottenere una crema. Mescolare i ceci interi alla crema di ceci.

Preparata con:



- Peperoncino fresco
- 30 gr di patata
- 1 cipolla bianca
- Pepe
- Sale

Per la riduzione di birra:

- 33 cc di Birra Moretti La Rossa
- 3 bacche di ginepro
- Alloro
- 1 cipolla di Tropea

Per l'olio al basilico:

- Olio evo
- Basilico
- Sale
- Pepe

Per la finitura:

- Fili di peperoncino essiccati

Per la riduzione di birra:

Far ridurre in un pentolino la Birra Moretti La Rossa con ginepro, cipolla e alloro, fino alla consistenza di una crema. Frullare il tutto.

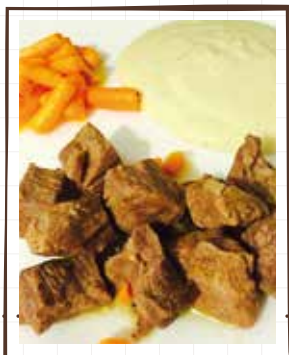
Per l'olio al basilico:

Sbollentare in acqua salata il basilico, asciugarlo e frullarlo con olio e pepe.

Cuocere una parte della pasta in abbondante acqua salata e friggere la parte restante in olio evo.

Mescolare insieme la pasta (sia quella cotta in acqua salata sia quella fritta), i ceci e la crema di ceci. Allontanare dal fuoco, far riposare 1 minuto, quindi aggiungere un filo di olio e mantecare.

Impiattare aggiungendo qualche goccia di riduzione di birra, l'olio al basilico e i fili di peperoncino essiccati.



Ricetta di:

MANOLO FABI

VITELLO BIRRATO

INGREDIENTI:

- 500 gr di vitello
- 300 ml di brodo di pollo
- 66 cc di Birra Moretti Ricetta Originale
- 250 ml di latte
- 3 patate
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- Mezza cipolla
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- Senape in grani
- Burro

PROCEDIMENTO:

Tagliare la carne di vitello in pezzi di 3-4 cm ed insaporirla massaggiandola con sale, pepe e senape in grani.

Preparare un trito con la cipolla, il gambo di sedano e mezza carota.

Soffriggere il trito per 3-4 minuti, poi aggiungere la carne e farla rosolare a fuoco vivace 2 minuti per lato.

Aggiungere Birra Moretti Ricetta Originale e lasciare evaporare per qualche secondo.

Aggiungere il brodo di pollo e coprire.

Lasciate cuocere a fuoco basso per 50-60 minuti.

Nel frattempo bollire le patate, passarle nel mix e preparare il purè aggiungendo il latte a filo, sale, pepe e noce moscata.

Tagliare il resto delle carote in bocconcini e cuocerli nel burro.

Impiattare la carne con il purè e i bocconcini di carote.

Preparata con





Ricetta di:

DOMENICO MALARA

GUANCIALE DI MANZO STRACOTTO ALLA BIRRA MORETTI GRAND CRU SU CREMA DI PATATE, FINTI CARCIOFI ALLA GIUDIA E ARIA DI TIMO

Lo stracotto è una preparazione classica della cucina italiana, ideale per nobilitare tagli di carne non molto costose come il cappello del prete, il reale o, appunto, le guance. In questa ricetta, il vino, solitamente elemento principale dello stracotto, è stato sostituito da Birra Moretti Grand Cru che, con i suoi aromi fruttati, esalta questa preparazione.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 guanciali di manzo del peso di gr 250 circa l'uno
- 2 bottiglie da 75 cc di Birra Moretti Grand Cru
- 1 lt di brodo di carne
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 porro
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino

PROCEDIMENTO:

In un tegame con poco olio rosolare i guanciali precedentemente infarinati, salati e pepati.

Aggiungere le verdure tagliate in pezzi grossi, rosolarle e bagnare il tutto con Birra Moretti Grand Cru e il brodo portati prima a ebollizione.

Aggiungere le erbe aromatiche e continuare a cuocere lentamente a pentola coperta per 3-4 ore.

Levare la carne dal tegame e passare la salsa al colino, fare ridurre, rimettere i guanciali nella casseruola e irrorarli con una parte della loro salsa. Aggiustare quindi di sale e pepe.

Per la crema di patate: lessare le patate, schiacciarle e preparare un purè con un po' di latte e una noce di burro. Aggiustare di sale e pepe e frullare per ottenere una consistenza liscia e cremosa.

Preparata con:



- Farina
- Olio evo
- Sale
- Pepe

Per la crema di patate:

- 4 patate medie
- 100 ml di latte
- 40 gr di burro

Per i finti carciofi alla giudia:

- 4 carciofi
- Olio di semi per friggere

Per l'aria di timo:

- 200 ml di acqua
- 10 rametti di timo
- 1 cucchiaino di Lecitina di soia

Per i finti carciofi alla giudia:

pulire e tagliare i carciofi a julienne. Friggere in olio caldo e salare solo al momento dell'impiattamento.

Per l'aria al timo:

mettere in infusione l'acqua calda e i rametti di timo. Successivamente aggiungere la lecitina di soia e frullare fino alla formazione di una schiuma consistente (è consigliabile tenere le fruste del fullatore sulla superficie del liquido).

Finitura del piatto:

mettere la crema di patate a specchio, adagiare la guancia e in cima ad essa i finti carciofi alla giudia e l'aria di timo. Guarnire con un rametto di timo e glassare con il fondo della carne.

Servire accompagnata da Birra Moretti Grand Cru.



Ricetta di:

PATRIZIA RAMINI

POLLO AL PEPE ROSA FRESCO

INGREDIENTI:

- 2 fettine di petto di pollo
- 25 cc di Birra Moretti Doppio Malto
- Miele
- 3 rametti di pepe rosa fresco
- Sale

PROCEDIMENTO:

Salare i filetti di pollo e massaggiarli con il miele.

Marinare per 30 minuti i filetti con i chicchi di pepe rosa fresco e la Birra Moretti Doppio Malto.

Cuocere i filetti in padella rosolando entrambi i lati, poi aggiungere la birra usata per la marinatura e portare a cottura.

Preparata con:





Ricetta di:

LUCA CARLONI

ROLLÈ DI CONIGLIO ALLA BIRRA MORETTI LA ROSSA

INGREDIENTI:

- 1 Carrè di coniglio
- 5/6 fiori di zucca
- Culatello stagionato q.b.
- 3 zucchine
- 1 rametto di finocchio selvatico
- 99 cc di Birra Moretti La Rossa
- 200 gr di patate
- 1 scalogno
- Sale
- Pepe
- Olio evo
- Lecitina
- Xantana

PROCEDIMENTO:

Disossare il carrè di coniglio e incidere il filetto aprendolo a libretto, condire con sale e pepe, adagiare i fiori di zucca e arrotolare ben stretto fino ad ottenere un piccolo cilindro da avvolgere con del culatello stagionato. Cuocere sottovuoto ad una temperatura di 60°C per 20 minuti.

Preparare una crema di zucchine e finocchio selvatico facendo cuocere in abbondante acqua poco salata le zucchine tagliate grossolanamente. Al termine della cottura, lasciare in infusione per 5 minuti un rametto di finocchio. Frullare le zucchine scolate, le foglie più tenere del finocchio, olio e sale (se necessario aggiungere un po' di acqua di cottura). Ottenere una riduzione di Birra Moretti La Rossa portando a ebollizione 33 cc di birra finché non si riduce di 3/4 del proprio peso. Infine aggiungere un pizzico di xantana. Preparare l'aerea di birra aggiungendo mezzo cucchiaino da caffè raso di lecitina in 330 ml di Birra Moretti La Rossa e frullare il composto con il minipimer fino ad ottenere la schiuma.

Preparare la cialda di birra: fare un soffritto di olio e scalogno, aggiungere le patate pelate e tagliate a cubetti piccoli, coprire con Birra Moretti La Rossa, portare a ebollizione e cuocere fino a cottura, frullare il composto aggiustandolo di sale e olio, stendere nel silpat e essiccare in forno con il cielo tutto aperto ad una temperatura di 130°C per 120 minuti.

Preparata con:





Ricetta di:

ANTONIO BONADONNA

FIORI DI ZUCCA RIPIENI

I Fiori di zucca ripieni in pastella sono la ricetta perfetta per realizzare un antipasto dai colori estivi, un piatto ideale per dare allegria alla vostra tavola con gusto e semplicità.

INGREDIENTI:

- 20 fiori di zucca
- 20 ciliegine di mozzarella
- 20 filetti di alici salate
- 300 gr di farina
- 400 ml di Birra Moretti alla Siciliana
- 2 uova
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO:

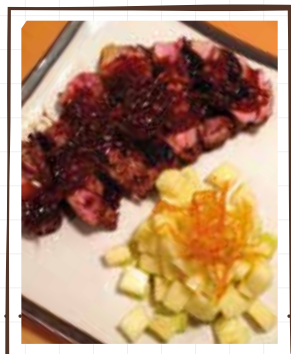
In una ciotola, sbattere le uova, aggiungere la farina e continuare a sbattere con una frusta elettrica, unite sale, pepe e Birra Moretti alla Siciliana fredda.

Lavare e asciugare i fiori di zucca, eliminare i pistilli e farcire ogni fiore con una ciliegina di mozzarella e un filetto di alici. Immergerli uno a uno nella pastella e friggerli in abbondante olio caldo fino alla doratura.

Passare i fiori di zucca fritti sulla carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso e poi servire.

Preparata con:





Ricetta di:

LUIGI DI TURI

L'ANATRA UBRIACA D'ARANCIA

Xxxxxx

INGREDIENTI:

- 4 petti d'anatra (o 4 cosce d'anatra disossate)
- 2 arance grosse
- 60 gr di burro
- 200 cc di Birra Moretti La Rossa
- 2 Mele Ambrosia
- 2 Mele Golden
- 400 cc Birra Moretti Ricetta Originale
- 20 cc di acqua
- 100 gr di zucchero
- Olio evo
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO:

Sbucciare le mele, tagliarle a cubetti, metterle in una ciotola e coprirle con Birra Moretti Ricetta Originale per farle insaporire.

Lavare le arance, asciugarle e ricavare zest della sola scorza esterna (senza la parte bianca).

Immergere un quarto delle zest in un pentolino con l'acqua e lo zucchero, mettere sul fuoco e fare glassare le zest a fuoco basso.

Quando lo sciroppo si è ridotto di circa due terzi, togliere le zest di arancia e lasciarle asciugare su un foglio di carta assorbente.

Mettere i petti d'anatra sul tagliere con la pelle rivolta in alto e praticare con un coltello affilato delle incisioni a distanza di circa 1/2 cm, lasciarli marinare per circa 10 minuti in una ciotola coperti di Birra Moretti La Rossa. Scaldare una padella e adagiarvi i petti di anatra ben scolati con la pelle rivolta verso il basso. Fare rosolare per 10 minuti a fiamma moderata. Girare i petti e proseguire la cottura per altri 5 minuti punzecchiando la pelle per far uscire il grasso.

Preparata con:



Togliere i petti di anatra dalla padella, insaporirli con sale e pepe e metterli in un piatto con la pelle in su a riposare per circa 10 minuti, in forno ben caldo ma spento.

Preparare la salsa: scolare tutto il grasso dalla padella e rimetterla sul fuoco. Versarvi il succo di arancia, un bicchiere di Birra Moretti La Rossa (circa 40 cc) e le zest d'arancia.

Lasciare ridurre il liquido di circa metà, unirvi il succo scolato dalla carne e far ridurre ancora un po'. Unire alla salsa il burro freddo e mescolare con una frusta.

Togliere le mele dalla scodella, condirle con un po' di olio, sale e pepe e copparle sul piatto da portata adagiandovi sopra le zest di arancia glassate.

Scaloppare i petti d'anatra, disporle sul piatto da portata caldo e napparli con la salsa all'arancia.



Ricetta di:

SALVATORE AMEGLIO

LUMACHE ALLA MORETTI

INGREDIENTI:

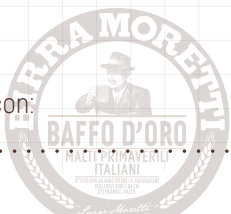
- 1 kg di lumache
- 500 gr di cipolla di Tropea
- 4 fette di pane calabrese
- 33 cc di Birra Moretti Baffo d'Oro
- 500 gr di peperoni verde, giallo e rosso
- 500 gr di pomodorini Pachino
- Succo di un limone
- 1 rametto di rosmarino
- Basilico
- Zenzero
- Olio evo
- Sale

PROCEDIMENTO:

In una padella mettere a cuocere olio e lumache, quindi sfumare con la Birra Moretti Baffo d'Oro. Aggiungere la cipolla tagliata a listarelle, i pomodorini tagliati a metà, rosmarino, basilico, peperoni a pezzetti e cuocere per circa 15 minuti aggiungendo il succo di limone e, a fine cottura, sale e zenzero fresco grattugiato.

Servire le lumache accompagnate dalle fette di pane tostate.

Preparata con:





Ricetta di:

MIRCO DI MARCELLO

POLLO GRIGLIATO MARINATO IN BIRRA MORETTI BAFFO D'ORO E SPEZIE

Il pollo grigliato marinato in birra e spezie è un piatto gustoso e alternativo e molto semplice da preparare.

INGREDIENTI:

- Cosce o sovracosce di pollo
- 4 cucchiaini di olio evo
- 1/2 cipolla (tagliata a cubetti o a listarelle)
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 tazza di Birra Moretti Baffo d'Oro
- Succo di mezzo lime
- Prezzemolo fresco tritato
- Sale

PROCEDIMENTO:

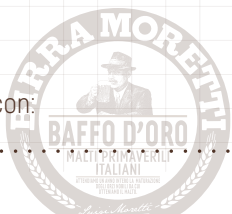
Inserire il pollo, precedentemente sciacquato con acqua corrente e poi asciugato, in un sacchetto per congelare gli alimenti.

Preparare la marinatura mescolando bene tutti gli ingredienti: prima olio, cipolla, paprika, cumino e pepe nero macinati, quindi l'aglio fresco grattugiato, il succo di lime e la Birra Moretti Baffo d'Oro, un po' di sale e una manciata di prezzemolo fresco tritato.

Versare la marinata nel sacchetto con il pollo e chiudere bene. Lasciare marinare il pollo in frigorifero almeno per un paio d'ore (o anche una notte intera). Di tanto in tanto scuotere e girare il sacchetto in modo che il pollo si insaporisca per bene.

Cuocere il pollo alla griglia per circa 25/30 minuti, bagnando di tanto in tanto, con l'aiuto di un pennello da cucina, con il succo di marinatura. Servire le cosce di pollo ben calde con una spruzzata di lime e prezzemolo fresco.

Preparata con:





Ricetta di:

MARCO SILVIO VARONE

RISOTTO CON SALSICCIA E BIRRA MORETTI LA ROSSA

La classica ricetta del risotto alla mantovana rivisitata con l'aggiunta di Birra Moretti La Rossa

INGREDIENTI:

- 100 gr di riso carnaroli
- 1/4 di cipolla bianca
- 1 pezzetto di midollo di bue
- 200 cc di Birra Moretti La Rossa
- 400 cc di brodo di gallina e manzo
- 10 gr di burro
- 1 cucchiaino di olio evo
- 20 gr di Parmigiano Reggiano
- Sale

PROCEDIMENTO:

Fare appassire la cipolla e il midollo in un tegame con olio e burro, quando iniziano a prendere colore, versare il riso e tostarlo per alcuni minuti, poi aggiungere Birra Moretti La Rossa e fare sfumare. Versare quindi il brodo e portare a cottura.

Prima di servire, mantecare il riso con il burro e il parmigiano reggiano, lasciare coperto per 1 minuto con canovaccio e quindi servire.

Preparata con:





Ricetta di:

MATTEO GIUDICI

COSTINE DI MAIALE MARINATE NELLA BIRRA MORETTI LA ROSSA, PESTO DI RUCOLA, PATATE ALLA CURCUMA DROP DI PEPERONE GIALLO IN AGRODOLCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1200 gr di costine di maiale
- 33 cc di Birra Moretti La Rossa
- 60 gr di zucchero di canna
- 30 gr di salsa di soia
- Olio evo
- Sale
- Pepe
- 2 cucchiaini di miele di castagno

Per il pesto di rucola:

- 200 gr di rucola
- 20 gr di mandorle pelate e tostate
- 2 gr di sale
- 5 gr di olio evo

PROCEDIMENTO:

Per le patate alla curcuma:

Pelare le patate e tagliarle a spicchi, condizionarle sottovuoto con la curcuma e un filo di olio e cuocerle in bagno termostatico a 84°C per circa 40 minuti. Abbattere a +3°C.

Per le costine:

Ridurre di circa 1/3 la Birra Moretti La Rossa con aceto, zucchero di canna e salsa di soia.

Arrostire le costine velocemente in padella di ferro e abatterle a +3°C.

Condizionare in busta sottovuoto le costine con la riduzione di birra e cuocere a 70°C per 14 ore. Abbattere a +3°C.

Per il pesto di rucola:

Sbollentare la rucola e raffreddarla in acqua e ghiaccio. Frullarla insieme alle mandorle aggiungendo olio a filo. Aggiustare di sale.

Preparata con:



Per il drop di peperoni gialli:

- 2 peperoni gialli
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1/2 cucchiaino di zucchero semolato
- Sale
- 2 gr di alginato di sodio
- 8 gr di cloruro di calcio
- 1/2 litro di acqua

Per le patate alla curcuma:

- 4 patate pasta bianca
- 1 cucchiaino di curcuma

Per il drop di peperoni gialli :

Cuocere i peperoni, avvolti nella pellicola adatta, al microonde fino a che diventano morbidi. Togliere la pelle e frullarli con un po' di acqua (se necessaria), aceto e zucchero leggermente ridotti in padella. Filtrare e aggiustare di sale.

Aggiungere alla crema di peperoni gialli l'alginato, frullare e inserire in macchina sottovuoto per eliminare l'aria.

Prelevare con una siringa il liquido e sgocciolarlo nella soluzione di acqua e cloruro lasciandolo per 30 secondi circa.

Prelevare le sfere con l'aiuto di un cucchiaino forato, lavarle per qualche istante in acqua fresca e conservare su carta assorbente.

Nel frattempo prelevare le costine dalla busta e rigenerarle a 60°C per 10 minuti circa, conservando un po' di fondo di cottura ridotto e filtrato della metà. Spennellare le costine col liquido di cottura ridotto e miele di castagno e passarle al grill per pochi istanti spennellandole ancora fino a ottenere una leggera caramellatura in superficie.

Rigenerare le patate a 80°C per 12 minuti circa e spadellarle con un filo di olio.

Per impiattare:

Disporre una striscia di pesto sul fondo del piatto e poi le costine, le patate a spicchi e il caviale di peperoni gialli.



Ricetta di:

MARCO SANTACROCE

DOLCEAMARO

Pizza gourmet preparata con Birra Moretti alla Friulana e mela renetta, stracchino bio e una spolverata di pepe rosa.

INGREDIENTI:

- Farina
- Birra moretti LaMoretti alla Friulana
- Sale
- Mela Renetta
- Stracchino bio
- Pepe Rosa

PROCEDIMENTO:

Preparare l'impasto per la pizza con la farina, il sale e Birra Moretti alla Friulana. Lasciar maturare in frigorifero per 72 ore a 4°C.

Ad impasto pronto, condire il disco della pizza con lo stracchino bio, sale, olio ed infornare.

Tagliare la mela renetta a fette finissime e lasciarle in ammollo in acqua e limone.

Quando la pizza sarà cotta, condire con le fettine di mela e una spolverata di pepe rosa.

Preparata con:





Ricetta di:

DANJA GIACOMIN

BACCALÀ CON COMPOSTA DI SCALOGNI, ALBICOCHE E FICHI

Un ricco secondo piatto di pesce in cui la sapidità del baccalà viene contrastata dalla dolcezza di una composta di frutta di stagione.

INGREDIENTI:

- 400 gr di baccalà ammollato
- 20 cc di Birra Moretti La Rossa
- 125 gr di scalogni
- 1/2 pera
- 1 albicocca
- 1 fico
- 25 gr di datteri secchi
- 5 gr di zucchero
- 5 gr di semi di senape chiara
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- Olio evo
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO:

In un tegame, caramellare lo zucchero e unire i semi di senape. Farli arrostiti per un minuto e sfumare con Birra Moretti La Rossa, poi lasciare sobbollire fino a quando lo zucchero si sarà sciolto del tutto.

Unire gli scalogni tagliati a metà, i datteri tagliati a metà nel senso della lunghezza e l'aceto balsamico e proseguire la cottura per 20 minuti circa, poi aggiustare di sale e di pepe.

Aggiungere la pera sbucciata e tagliata a spicchi e farla ammorbidire nella composta per 2-3 minuti.

Spegnere, unire l'albicocca e il fico a spicchi e tenere da parte. Ungere d'olio i pezzi di baccalà e cuocerli in una padella antiaderente ben calda prima dal lato della pelle per 3-4 minuti e poi dal lato della polpa per circa 2 minuti.

Regolare di sale, eliminare la pelle e le lische e servire il baccalà con la composta di frutta.

Preparata con:





Ricetta di:

ANDREA LUNARDI

BRANZINO E BIRRA MORETTI RADLER LIMONE

Carpaccio di branzino cotto a bassa temperatura con citronette di Birra Moretti Radler Limone e frutti di bosco.

INGREDIENTI:

- 180 gr di branzino
- Birra Moretti Radler Limone
- 1 limone
- Olio evo
- Sale
- Pepe
- Frutti di bosco
- Senape
- Menta fresca

PROCEDIMENTO:

Pulire e stiletare il branzino e farlo ossigenare in acqua gasata a 3°C.

Tagliare a fettine sottili il filetto di branzino, disporlo su un foglio di cartaforno, salare, pepare e appiattire leggermente utilizzando un altro foglio di cartaforno.

Mettere sottovuoto e cuocere a 50°C per 10 minuti.

Disporre il carpaccio sul piatto di servizio, condire con la citronette ottenuta dalla emulsione tra olio, Birra Moretti Radler Limone e un poco di senape in grani. Guarnire con i frutti rossi e le foglie di menta.

Preparata con





Ricetta di:

LUCA D'AMICI

UNA SPIGOLA UBRIACA

Filetto di spigola scottato al naturale con riduzione di Birra Moretti La Rossa, sedano ice e fili di prosciutto croccanti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 spigola
- 1 fetta di prosciutto
- 1 costa di sedano
- 10 cc di Birra Moretti La Rossa
- Olio evo
- Sale
- Pepe nero

PROCEDIMENTO:

Pulire il sedano e, con il pelapatate, ricavare dei fili sottili da mettere in acqua e ghiaccio in modo che si arriccino.

Tagliare il prosciutto a julienne, cuocere in una padella antiaderente a fuoco medio fino a che non diventa croccante.

Pulire la spigola e ricavarne due filetti senza pelle, tagliare i filetti in due leggermente obliqui e condirli con olio, sale e pepe nero. Scottarli in padella antiaderente 20 secondi per lato.

Togliere il pesce dalla padella e sfumare il fondo con la Birra Moretti La Rossa, in modo che prenda il sapore del pesce, portare a leggera riduzione.

Scolare il sedano e condirlo leggermente con olio evo, sale e pepe nero.

Impiattare in una fondina mettendo i due filetti uno sopra l'altro poi due cucchiaini di riduzione di Birra Moretti La Rossa, il prosciutto croccante e il sedano ice, componendo il piatto in altezza.

Preparata con:





Ricetta di:

GIOVANNI CASTELLANI

FUSILLI RISOTTATI ALLA BIRRA MORETTI RICETTA ORIGINALE E SALMONE AFFUMICATO

Un piatto dai sapori altoatesini ma anche scandinavi: l'affumicato tipico del Nord Italia e del Nord Europa, l'elegante finale amaro della Birra Moretti Ricetta Originale, contrastati dall'avvolgenza e dolcezza del cipollotto e del burro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320 gr di fusilli bucati
- 200 gr di salmone affumicato
- 2 cipollotti di Tropea freschi
- 40 gr di burro
- 33 cc di Birra Moretti Ricetta Originale
- Sale
- Pepe
- Prezzemolo

PROCEDIMENTO:

Tagliare i cipollotti abbastanza grossolanamente e stufarli lentamente nel burro senza farli rosolare, salarli leggermente.

Quando i cipollotti perdono la croccantezza, aggiungere la Birra Moretti Ricetta Originale e fare cuocere finché non sono completamente ammorbiditi.

Aggiungere la pasta ancora cruda al fondo di cottura e coprire di acqua bollente, non salata, come si fa per il risotto.

Cuocere aggiungendo acqua al bisogno. A 3/4 di cottura aggiustare di sale tenendo conto però che il salmone affumicato, da aggiungere alla fine, renderà la preparazione salata.

Spegnere il fuoco quando la pasta è ancora molto al dente, aggiungere il salmone affumicato, il pepe e il prezzemolo e lasciare riposare due minuti, quindi aggiungere un fiocchetto di burro e, mantecare.

Preparata con





Ricetta di:

CLAUDIO COLOMBO SEVERINI

SPAGHETTI DI BIRRA MORETTI BAFFO D'ORO CON CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA, RAGÙ DI MAZZANCOLLE E VONGOLE AL PROFUMO DI LIMONE

È una ricetta dai profumi della cucina mediterranea, con un piccola contaminazione della cucina orientale per la presenza della salsa di soia e una nota agrodolce. Molto divertente al palato per le diverse consistenze e sapori, è un piatto adatto all'estate, da servire a temperatura ambiente. Può essere un ottimo starter per aprire una cena importante o un'ottima tapas da gustare in abbinamento con Birra Moretti Baffo d'Oro, utilizzata per gli spaghetti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 10 cc di Birra Moretti Baffo d'Oro
- 66 gr di salsa di soia dolce
- 3 gr di agar agar
- 3 mazzancolle
- 100 gr di vongole veraci
- 30 gr di tonno rosso in ceviche
- 1 pomodoro ramato
- 2 falde di Cipolla rossa di Tropea
- 40 gr di fagiolini

PROCEDIMENTO:

Per gli spaghetti di birra:

In un pentolino mescolare la birra con la salsa di soia, aggiungere l'agar agar e portare a ebollizione avendo cura di mescolare di tanto in tanto. Con il composto ottenuto riempire dei piccoli tubi lunghi 50 cm in PVC aiutandosi con una siringa. Immergere i tubi in acqua e ghiaccio per 1 minuto, dopo di che estrarre gli spaghetti utilizzando un sifone monta panna caricato a vuoto, utilizzando il getto di aria per far uscire gli spaghetti dai tubi.

Per gli elementi di accompagnamento:

Mondare e lavare tutte le verdure, tagliare le zucchine trombetta a cubetti, i fagiolini a rondelle sottili e le zucchine scure a julienne. Fare sbianchire tutti gli ortaggi tagliati in precedenza in abbondante acqua salata per 2 minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente.

Preparata con:



- 30 gr di zucchine trombetta
- 80 gr di zucchine scure
- 5 gr di capperi essiccati
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di maggiorana
- 2 rametti di timo
- Scorza di 1/4 di limone
- Scorza di 1/4 di arancia
- Zest di 1/2 limone
- 50 gr di sciroppo di fruttosio al cardamomo e alloro rapporto 1 a 1
- 20 gr di olio evo
- 3 cc di Birra Baffo d'Oro (per bagnare le vongole)
- Fruttosio
- Sale
- Pepe

Sbianchire i pomodori e privarli della pelle e dei semini interni (conservando tutti e due), confettare in forno le falde di pomodoro con poco sale, il fruttosio, la maggiorana, il timo, uno spicchio di aglio tagliato a fettine sottili e la scorza di arancia e di limone per 70 minuti a 105°C .

Frullare i semini dei pomodori, emulsionare con poco olio e aggiustare di sapore. Se necessario, aggiustare la consistenza con della gomma xantano.

Frullare la mozzarella con poca acqua di governo, passare a setaccio e aggiustare di sapore se occorre .

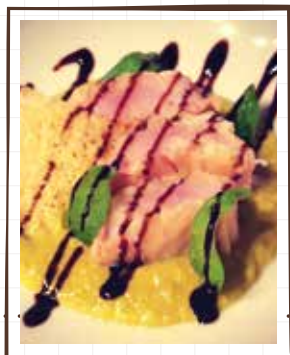
Tagliare le falde di cipolle per il senso della lunghezza, farle cuocere per 3 minuti nello sciroppo al cardamomo in ebollizione. Scolare e asciugare su carta da forno siliconata.

Pulire le mazzancolle, privarle del budellino interno e farle "affogare" in acqua acidulata a 93°C per 2 minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente. Lavare e battere le vongole. Portare a media temperatura una padella di alluminio, aggiungere poco olio , uno spicchio d'aglio in camicia e fare tostare per qualche secondo, quindi aggiungere le vongole e sfumare con la Birra Moretti Baffo d'Oro, aggiungere i gambi di prezzemolo, coprire e ultimare la cottura per 5 minuti circa . Raffreddare le vongole e sgusciarle.

In una bacinella condire gli spaghetti con le verdure, le vongole, le mazzancolle, il tonno in ceviche tagliato a cubetti, 5 gr di sciroppo di fruttosio al cardamomo e alloro, pepe, le cipolle caramellate e la julienne di pomodori confettati.

Aggiustare di sapore. Impiattare mettendo a specchio la crema di mozzarella di bufala, poi al centro del piatto gli spaghetti di birra, cospargere con i capperi essiccati.

Guarnire con una coda di Mazzancolle e la pelle del pomodoro essiccata in precedenza. Finire con una spolverata di zest di limone e poco olio evo.



Ricetta di:

GIANLUCA ROSSETTI

MEGLIO LA BIRRA MORETTI LA ROSSA DEL MARE PER NUOTARE

Filetto di pesce persico marinato alla birra Birra Moretti La Rossa su crema di piselli al lime, cialda di parmigiano croccante e riduzione di salsa temari dolce.

INGREDIENTI:

- 200 gr di filetto di pesce persico
- 33 cc di Birra Moretti La Rossa
- 200 gr di piselli precotti al vapore
- 50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 lime
- Salsa Temari
- Basilico
- Olio evo
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO:

Marinare il filetto di pesce persico nella Birra Moretti La Rossa, sistemando già di sale.

Frullare i piselli cotti precedentemente al vapore con il succo di un lime, olio, sale e pepe, fino ad ottenere una crema, che sarà scaldata prima di servire.

Creare una cialda di parmigiano mettendo il parmigiano grattugiato in una piccola padella unta d'olio e ben calda.

Far ridurre ad alta temperatura la salsa temari in un pentolino e poi far addensare in frigorifero.

Scaldare una padella antiaderente e far cuocere il filetto di pesce persico marinato per 30 secondi circa per lato.

Tagliare il filetto in singole porzioni e assemblare il piatto con la crema di piselli al lime sul fondo, la tagliata di pesce persico tataki e la cialda di parmigiano. Completare con foglie di basilico e la riduzione di salsa temari.

Preparata con:





Ricetta di:

ANGELO FRANZÒ

FRA TERRA E MARE

Il piatto nasce dagli accostamenti di ingredienti di mare e di terra, lavorati pochissimo per esaltarne i sapori e stuzzicare il palato.

INGREDIENTI:

- Bottarga di tonno rosso di Favignana
- Gamberi rossi di Mazara
- Mozzarella di pecora
- Pomodori datterini
- Basilico
- Limone siciliano
- Olio evo
- Gocce di gel di birra

PROCEDIMENTO:

Frullare la mozzarella con sale, pepe, basilico, la scorza del limone grattugiata e olio evo.

Pulire i gamberi privandoli di testa, scorza e midollino, ma non della coda e marinarli con scorza di limone grattugiata, olio, sale e pepe.

Tagliare i pomodorini e lasciarli insaporire con il limone a fette, olio, sale, pepe e basilico

Affettare la bottarga in fette sottilissime (in modo che si arriccino formando dei cavatelli).

Impiattare partendo dalla mozzarella e assemblare il piatto come da foto.

Decorare con le gocce di birra fatte con arginato di sodio e cloruro di calcio.

Preparata con:





Ricetta di:

MIRCO VALMORI

RAVIOLO DI RAPA BIANCA CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI, GELATINA DI BIRRA MORETTI LA ROSSA, CREMA DI FINOCCHIO E SCHIUMA DI CETRIOLO E MENTA

Un piatto dedicato al mio maestro, uno chef che mi ha insegnato tanto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per il raviolo:

- 2 rape bianche
- 300 gr di gamberi rossi
- 1 radice di zenzero
- Sale Maldon

Per la citronette alla Birra Moretti La Rossa:

- 75 ml di olio evo
- succo di 2 limoni
- 10 cc di Birra Moretti La Rossa
- Sale
- Pepe

Per la crema di finocchio:

- mezzo scalogno tritato

PROCEDIMENTO:

Per la citronette:

Preparare la citronette alla Birra Moretti La Rossa frullando insieme olio, succo di limone, Birra Moretti La Rossa, sale e pepe.

Per il raviolo:

Affettare le rape bianche ad uno spessore di 2 mm.

Preparare il ripieno dei ravioli con i gamberi rossi sminuzzati e conditi con la citronette alla Birra Moretti La Rossa, il sale maldon e lo zenzero grattugiato.

Stendere le fette di rapa e sistemare al centro di ognuna di esse un po' di ripieno, quindi chiuderle a mezzaluna.

Per la crema di finocchi:

Rosolare lo scalogno e il finocchio, aggiungere acqua fino a coprire e lasciar cuocere. Frullare e setacciare il tutto.

Preparata con:



- 1 finocchio tagliato a pezzi
- Sale
- Pepe

Per la schiuma di cetriolo e menta:

- succo centrifugato di 3 cetrioli
- 3 gocce di olio essenziale alla menta
- lecitina di soia

Per la schiuma di cetriolo e menta:

Centrifugare i cetrioli e setacciare il succo. Aggiungere 3 gocce di olio essenziale alla menta e la lecitina di soia.

Frullare il composto, quindi separare la schiuma dal liquido.

Impiattamento:

Impiattare i ravioli sulla crema al finocchio e decorare con la schiuma di cetriolo e menta.



Ricetta di:

MARCO PANZETTI

SBRICIOLATA DI PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO CON CREMA AROMATIZZATA ALLA BIRRA MORETTI RICETTA ORIGINALE E GUARNIZIONE DI CARMELLO E CIOCCOLATO BIANCO

Un morbido pan di spagna al cioccolato con una crema delicata aromatizzata alla Birra Moretti Ricetta Originale e guarnizione di caramello chiaro e scaglie di cioccolato bianco

INGREDIENTI:

Per il pan di spagna:

- 60 gr di farina
- 60 gr di fecola
- 4 uova
- 120 gr di zucchero
- cacao amaro

Per la crema alla birra:

- 66 cc di Birra Moretti Ricetta Originale
- 225 gr di zucchero
- 75 gr di farina
- 8 tuorli

Per il caramello:

- 200 gr di zucchero
- 100 ml di acqua
- 2 cucchiaini di Birra Moretti Ricetta Originale

Guarnizione:

- Cioccolato bianco

PROCEDIMENTO:

Preriscaldare il forno a 180°C; preparare il pan di spagna montando le uova con lo zucchero e il cioccolato fino ad ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso. Unire la farina e la fecola setacciate e mescolare per amalgamare il composto. Infornare per circa 40 minuti.

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata e la Birra Moretti Ricetta Originale scaldata sul fuoco. Cuocere la crema. Sminuzzare il pan di spagna e creare un fondo nei bicchieri; aggiungere la crema, creare un secondo strato di pan di spagna e completare con la crema.

Porre in frigorifero per far rapprendere la crema e intanto preparare il caramello facendo sciogliere a fuoco basso lo zucchero con l'acqua e Birra Moretti Ricetta Originale fino ad ottenere un caramello chiaro.

Guarnire il bicchiere e riporre in frigo; prima di servire guarnire con il cioccolato bianco a scaglie.

Preparata con:





Ricetta di:

STEFANO BORRELLI

MOUSSE ICE PANNA E CIOCCOLATO BIANCO IN CROSTA DI ZUCCHERO RED SU CREMA ALLA BIRRA MORETTI LA ROSSA

Lingotto di cioccolato bianco e panna in crosta di zucchero colorato su una crema leggera dolce alla Birra Moretti La Rossa.

INGREDIENTI PER 6-9 PERSONE:

Per la mousse fredda:

- 300 gr di panna fresca semi montata
- 50 gr di zucchero semolato
- 45 gr di panna fresca da riscaldare
- 100 gr di cioccolato bianco
- 4 gr di gelatina in fogli
- 10 gr di Birra Moretti La Rossa

Per la crema alla birra (per ogni porzione di mousse):

- 70 gr di Birra Moretti La Rossa
- 30 gr di zucchero semolato
- 50 gr di zucchero colorato red.

PROCEDIMENTO:

Per la mousse:

Fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco con la panna liquida, Birra Moretti La Rossa e lo zucchero. Quando il composto sarà sciolto e uniforme, aggiungere la gelatina già ammollata in acqua fredda e la panna fresca semimontata e fredda di frigorifero, mescolando dal basso verso l'alto fino a incorporare tutti gli ingredienti.

Versare il composto in forme rettangolari o in stampi di silicone e far abbattere in abbattitore di temperatura a 18° oppure tenere in freezer per un giorno.

Per la crema di birra:

far riscaldare a fuoco lento Birra Moretti La Rossa e lo zucchero e far ridurre fin quando si otterrà una salsa-crema, da utilizzare una volta raffreddata.

Levare la mousse dagli stampi e impiattare con lo zucchero colorato e la crema di birra.

Preparata con:





Ricetta di:

ALESSANDRO GOLA

MORBIDO-MORETTI-CROCCANTE-BÔNET

Piatto pop, con sapori della tradizione piemontese e della Birra Moretti dedicata a questa Regione

INGREDIENTI:

Per il Bónet:

- 7 uova
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di cacao
- mezzo bicchiere di liquore Amaretto
- Amaretti

Per la crema alla Birra Moretti alla Piemontese:

- 350 ml di Birra Moretti alla Piemontese
- 25 gr di maizena

Per la guarnizione:

- Amaretti

PROCEDIMENTO:

Per il Bónet:

Sbattere le uova con lo zucchero (senza montare), aggiungere mezzo bicchiere di Amaretto e il cacao e, continuando a miscelare, gli amaretti sbriciolati.

Versare il composto in uno stampo e cuocerlo a bagnomaria 180° per almeno 40-50 minuti.

Per la crema alla Birra Moretti alla Piemontese:

In un pentolino scaldare la Birra Moretti alla Piemontese a fuoco dolce, quando il liquido inizierà a sobbollire inserire la maizena e mescolare con cura con una frusta fino ad ottenere un composto liscio cremoso e omogeneo.

Preparata con:





RINGRAZIAMENTI

Ringraziamo tutti coloro che hanno partecipato al nostro contest “La tua Ricetta Stellata” per aver condiviso con noi le proprie ricette. Un sentito ringraziamento ai 25 autori delle ricette scelte per questo ricettario:

Ameglio Salvatore

Bonadonna Antonio

Borrelli Stefano

Bortolussi Paolo

Carloni Luca

Castellani Giovanni

Colombo Severini Claudio

D'Amici Luca

Di Marcello Mirco

Di Turi Luigi

Fabi Manolo

Franzò Angelo

Giacomin Danja

Giudici Matteo

Gola Alessandro

Lunardi Andrea

Malara Domenico

Panzetti Marco

Ramini Patrizia

Rossetti Gianluca

Santacroce Marco

Santilli Antonella

Solido Simone

Valmori Mirco

Varone Marco Silvio

