

Burrobirra – le tre ricette (più affini all'originale)

di Antonio Liccardo (ilcollezionistadiattimi@gmail.com)

(disponibile in video al link: <https://www.youtube.com/watch?v=Qf1YLpPUAyM>)



- **Ricetta # 1: Burrobirra veloce**

Ingredienti (per una persona):

Birra (alcolica/analcolica): $\frac{3}{4}$ di bicchiere o boccale

Zucchero: 4 cucchiaini

Burro: 1 cucchiaino

Tubetto di panna montata spray per decorazione finale.

Procedimento:

Versate la birra in una pentola e accendete il fuoco.

Quando inizia a bollire aggiungete lo zucchero, il burro e mescolate bene per pochi minuti.

Versate il tutto, ancora caldo, nel boccale da servire e decorate la superficie con la panna spray.

Il sapore è delizioso: leggero e dolce grazie ai pochi ingredienti; si sente l'amaro della birra.

- **Ricetta #2: Burrobirra frullata**

Ingredienti (per una persona):

Birra (alcolica/analcolica): 100 mL o $\frac{1}{2}$ boccale

Latte: 100 mL o $\frac{1}{2}$ boccale

Zucchero: 15 g

Uova: 1

Cannella: un pizzico

Tubetto di panna montata spray per decorazione finale.

Procedimento:

Frullate assieme birra, latte, zucchero, uova e cannella.

Versate tutto in un pentolino e cuocete a fiamma bassa, mescolando, per pochi minuti.

Versate poi, ancora caldo, nel bicchiere e spruzzate la panna spray alla sommità.

Il sapore è morbido grazie all'uovo; speziato dalla cannella; l'amaro della birra è avvolto dal latte.

- **Ricetta #3: Burrobirra cremosa**

Ingredienti (per una persona):

. Per la *base*:

Gelato alla vaniglia: 120 mL circa

Burro: 1 cucchiaino

Cannella: ½ cucchiaino

Noce moscata: un pizzico

Zucchero di canna: 20 g

Tubetto di panna montata spray per decorazione finale.

. Per la *copertura*: Vanilla Cream Soda: ½ lattina... difficile da trovare! Ma ci sono due alternative:

“Vanilla Beer Soda”	“Vanilla Pez-Sòda”
Birra analcolica: 100 mL Estratto di vaniglia: ¼ di fiala oppure 3-4 gocce	Acqua: 60 mL Zucchero: 100 g Estratto di vaniglia: ¼ di fiala oppure 3-4 gocce Gassosa: un'innaffiata (piccola!)

Procedimento:

. Preparate prima la *base*:

In un contenitore, versate il gelato alla vaniglia sciolto, il burro, la cannella, la noce moscata, lo zucchero di canna e agitate fino a rendere il tutto una poltiglia.

Versate nel bicchiere/boccale che servirete, e lasciate riposare a temperatura ambiente se il clima è fresco. Altrimenti, mettete in frigo.

. Intanto, preparate la *copertura*: se avete la Vanilla Cream Soda, riscaldatela in una pentola.

Altrimenti:

“Vanilla Beer Soda”	“Vanilla Pez-Sòda”
In una pentola, versate la birra analcolica e l'estratto di vaniglia. Dopodiché, mescolate a fuoco acceso giusto il tempo di riscaldare la birra.	In una pentola, versate l'acqua e lo zucchero. Dopodiché, accendete il fuoco e mescolate giusto il tempo per far sciogliere lo zucchero. Versate l'estratto di vaniglia e la gassosa, mescolando per pochi minuti.

. *base + copertura*: Recuperate il boccale con la base fresca e fate colare la copertura ancora calda. Infine, spruzzateci sopra la panna spray e servite.

Il sapore è complesso: risulta deciso per via della copertura fatta di soda, gassosa o birra; avvolgente per il dolce della vaniglia, sia del gelato che dell'estratto; bilanciatamente speziato dalla noce moscata e dalla cannella.

- NOTA

Potete utilizzare la birra analcolica per i più piccoli.

Ma non eccedete con le quantità di Burrobirra, perché essendoci, di base, burro e zucchero...

PRRR!!! (= tipico suono emesso da chi ottiene, a causa di una scorretta alimentazione a base di troppa Burrobirra, un intestino vivace)