Daniele Merli nel libro

Col ritorno della bella stagione, seppur il meteo di queste settimane stia facendo ancora le bizze, si **risveglia l'interesse per il barbecue**. Ma come si usa? Quali piatti è possibile realizzare? Come scegliere le birre più adatte? A queste domande, e a tante altre, risponde **Daniele Merli** nel libro **"Birra e Barbecue - Cucinare al barbecue con la birra".** All'interno tantissime ricette, con suggerimenti di abbinamenti, ma anche consigli per preparare piatti a cotture lente e basse temperature, scegliere il legno più adatto per ottenere l'affumicatura desiderata, districarsi nella giungla di condimenti e spezie che possano dare una marcia in più ai sapori.
Il libro contiene **oltre 40 ricette illustrate**, dalla carne al pesce fino al dessert, tutte arricchite dagli aromi della birra e con abbinamenti alle migliori birre artigianali italiane.

Procedimento- Su un tagliere infilare uno spiedino di bambù nella parte inferiore delle patate non sbucciate e tagliarle a fette perpendicolarmente senza reciderle fino in fondo.- Ungere le patate con olio extravergine di oliva e condirle con il sale.- Inserire tra le fette di patata il bacon e il formaggio alternati.- Preriscaldare il barbecue a gas o a carbone con setup di cottura diretta a 160-180 °C.- Mettere del sale grosso sul fondo del dutch oven e appoggiare al centro le due patate.- Chiudere il coperchio del dutch oven e posizionarvi sopra il carbone ardente.- Cuocere le patate a 160-180 °C per 1 ora.- Al termine della cottura, verificare con uno spiedino di bambù se la patata è cotta (deve risultare morbida).Setup – DirettaTemperatura - 160-180 °C

Un esempio: le patate Hasselback con formaggio e bacon Le patate Hasselback (diverse dalle solite patate al forno) sono un contorno facile e d'effetto. Vanno cucinate nel barbecue utilizzando il dutch oven (forno olandese), una straordinaria pentola in ghisa.
Ingredienti per 2 persone• 2 patate • 6 fette di bacon • 100 g di cheddar o fontina• 10 mL di olio EVO• 5 g di sale**Quale birra abbinare?**
La **Via Emilia del Birrificio del Ducato** è una birra molto bilanciata che si beve veramente bene. Si presenta di colore giallo paglierino, con un cappello di schiuma fine e molto persistente. Al naso è

elegante, con aromi erbacei, di fieno appena tagliato, miele, acacia e camomilla. In bocca è ancora più equilibrata, con un’ottima freschezza, una buona carbonatazione e un finale fresco e secco che si equilibra perfettamente con un piatto non molto complesso e corposo come le patate Hasselback.

Salsa Honey Mustard con Mielika

Questa è una ricetta che farà amare la senape anche a chi solitamente preferisce non utilizzarla. Che stiate cucinando bocconcini di pollo o salsicce grigliate, questa mostarda con birra al miele darà un valore aggiunto al piatto, grazie al suo mix di sapori robusti e, allo stesso tempo, delicati dal retrogusto agrodolce e con un’ottima consistenza.***Ingredienti***

• 150 g di senape • 30 g di semi di senape • 100 mL di aceto di mele • 100 mL di birra Mielika Baladin• 60 g di zucchero Muscovado• 30 g di miele• 10 g di sale***Procedimento***

- Versare in una ciotola i semi di senape con la birra Mielika del Birrificio **Baladin**, mescolare bene e travasare in un barattolo. Riporre il barattolo in un luogo asciutto per almeno 12 ore, in modo che i semi assorbano il liquido.- Unire tutti gli ingredienti in una casseruola media e portare a ebollizione, a fuoco basso, per circa 15 minuti, mescolando spesso in modo che la salsa non si bruci.- Spegnere il fuoco e lasciare raffreddare la salsa prima di travasarla in un barattolo o un contenitore per alimenti. La salsa si conserverà fino a 3 mesi in frigorifero.