In Israele trasformano l'hummus in birra

biere-israel-d0dd29fe

Nel Carmel, in una zona industriale nel cuore delle colline della Galilea a nord di Israele, Bryan Meadan, intollerante al glutine, ha deciso di creare una birra senza glutine, a base di ceci. Di solito il Hummus si mangia con la Pita, non si è mai vista una bibita a base della salsa di ceci.

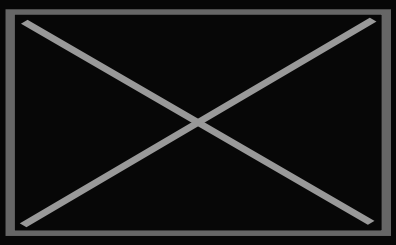
Schermata-2015-10-04-alle-10.32.19Bryan ha creato una birra per coloro che finora non avevano la possibilità di berla. La bevanda è infatti per tutti coloro che sono allergici al glutine. *“E ‘una birra locale a base di prodotti locali”*, ha detto il creatore del “birra-hummus. *“Tutti sono benvenuti in questo pub, l’intolleranza al glutine è l’unica che tolleriamo!”* è lo slogan di Bryan. Il prodotto è di alta qualità e la birra artigianale.

Fonte: coolisrael.it

Da mondobirra.org invece ecco la Minestra di Ceci

Ingredienti per 4 persone

220 g. di ceci
1/2 litro di birra chiara
1 porro
1 spicchio d'aglio
8 foglie di basilico
1 rametto di rosmarino
1 foglia di mentuccia
olio extra vergine d'oliva
pepe bianco
sale

Preparazione: Lasciate a bagno i ceci in acqua fredda per 12 ore.

Sbucciate e tagliate a fettine l'aglio e il porro. Scolate i ceci e metteteli in una pentola con 2 l di acqua, a birra e un sacchetto di garza contenente l'aglio e il porro tagliati a fettine e il rosmarino. Cuocete a fuoco lento per 2 h e 1/2. Nel caso dovreste aggiungere dell'acqua, accertatevi che sia bollente. Dieci minuti prima della fine della cottura, con una paletta forata togliete metà dei ceci dalla pentola e metteteli nel passaverdura, poi versate la crema di legumi nella minestra. A cottura ultimata, togliete il sacchetto con gli aromi, regolate di sale e pepe e insaporite con un filo d'olio extra vergine d'oliva. prima di servire cospargete la minestra con il basilico e la mentuccia.

La birra che vi consigliamo è una lager (Stella Artois) o Pilsner (Beck's o Tuborg)