

BBQ Ricette



INDICE

<u>Storia e origini del barbecue americano</u>	3
<u>Ingredienti e condimenti essenziali per il barbecue</u>	5
<u>Tecniche di preparazione e cottura del barbecue</u>	7
<u>RICETTE</u>	9
<u>Barbecue in stile Kansas City</u>	10
<u>Mais alla griglia</u>	13
<u>Costata di maiale alla St. Louis Barbecue</u>	15
<u>Barbecue di maiale alla Carolina del Nord</u>	18
<u>Costolette al barbecue in stile Memphis</u>	21
<u>Pollo al barbecue</u>	24
<u>Petto affumicato al barbecue</u>	27
<u>Barbecue hawaiano</u>	30
<u>Hamburger al barbecue</u>	33
<u>Spiedo di carne e verdure al barbecue</u>	35

STORIA E ORIGINE DEL BARBECUE AMERICANO

Il barbecue americano è un'arte culinaria che si è sviluppata e perfezionata nel corso dei secoli, diventando parte integrante della cultura e della tradizione americana. Le sue origini possono essere fatte risalire alle popolazioni indigene delle Americhe, che cucinavano la carne su un telaio di legno chiamato "barbecue". Questo metodo fu adottato e adattato dai coloni europei, dando inizio a un'evoluzione culinaria che varia notevolmente da regione a regione negli Stati Uniti.

Nel Sud, soprattutto in Stati come la Carolina del Nord, il Tennessee, il Texas e il Missouri, il barbecue è diventato non solo una forma di cucina ma anche un evento sociale. Ogni regione ha sviluppato un proprio stile distintivo basato sul tipo di carne preferito, sulle tecniche di cottura e sugli ingredienti utilizzati per le salse. Ad esempio, mentre il North Carolina predilige la carne di maiale marinata in una salsa a base di aceto, Kansas City è famosa per le sue costine condite con una salsa densa e dolce.

L'evoluzione del barbecue americano è segnata anche dall'innovazione delle tecniche di cottura. L'uso dell'affumicatura lenta è stato perfezionato nel tempo per conferire un sapore unico alla carne. Inoltre, lo sviluppo di diversi tipi di affumicatori e griglie ha permesso a più persone di sperimentare le proprie ricette e i propri metodi.

Storia e origine del barbecue americano

Un aspetto affascinante è il modo in cui ogni comunità ha fatto propria questa tradizione culinaria. I festival dedicati esclusivamente alla celebrazione del barbecue sono comuni in tutti gli Stati Uniti durante i mesi più caldi. Questi eventi non servono solo a competere per il miglior barbecue, ma anche a riunire le comunità per festeggiare.

In breve, la storia e l'origine del barbecue americano riflettono un ricco arazzo culturale intessuto di influenze indigene, europee e africane. È una tradizione che continua a evolversi, pur mantenendo le sue radici profonde nella condivisione comunitaria e nell'amore per il buon cibo.

INGREDIENTI E CONDIMENTI ESSENZIALI PER IL BARBECUE

La magia di un buon barbecue americano non risiede solo nelle tecniche di cottura, ma anche nell'attenta selezione degli ingredienti e dei condimenti che esaltano il sapore della carne. Questi componenti sono vari come le regioni del Paese, ma ce ne sono alcuni che sono diventati pietre miliari di quest'arte culinaria.

Innanzitutto, il tipo di carne gioca un ruolo fondamentale. Dalla punta di petto alla texana alle costine di maiale alla St. Louis, ogni taglio ha il suo fascino unico. Al di là del tipo di carne, tuttavia, sono i condimenti e le marinade a conferire a ogni piatto la sua personalità distintiva.

Tra i condimenti essenziali vi sono la paprika o la paprika dolce, che non solo aggiungono sapore ma anche uno stuzzicante colore rossastro alla carne. Il cumino, l'aglio in polvere e la cipolla in polvere sono gli altri preferiti per la loro capacità di completare ed esaltare il sapore naturale delle carni. Non meno importante è lo zucchero di canna, utilizzato sia nei rubs (strofinamenti a secco) che nelle salse per bilanciare l'acidità e aggiungere un tocco caramellato.

Le salse hanno un ruolo da protagonista nel barbecue americano. Esse variano notevolmente a seconda della regione: dalle salse a base di aceto e spezie della Carolina del Nord alle salse ricche, dense e dolci a base di pomodoro popolari in Kansas.

Città. La salsa BBQ fatta in casa consente un'infinita personalizzazione: si possono incorporare ingredienti come melassa, senape e persino frutta per creare sapori unici.

Un altro elemento indispensabile è l'affumicatura, considerata da molti come il "condimento" finale. La scelta del tipo di legno per l'affumicatura può influenzare in modo significativo il profilo aromatico del piatto finale. Legni come l'hickory, il melo o il ciliegio offrono note sottili che possono fare la differenza. In conclusione, anche se le preferenze variano a seconda delle tradizioni regionali e dei gusti personali, questi ingredienti e condimenti costituiscono la base su cui si fonda ogni buon piatto di barbecue americano. Sperimentare con essi non solo è consentito, ma è anche incoraggiato nello spirito dell'innovazione.

che caratterizza questa tradizione culinaria.

TECNICHE DI PREPARAZIONE E COTTURA DEL BARBECUE

La preparazione e le tecniche di cottura sono fondamentali per un autentico e delizioso barbecue americano. Questo processo inizia molto prima dell'accensione del fuoco, con l'attenta selezione della carne e la sua preparazione prima della cottura.

Una tecnica essenziale è la marinatura, che consiste nell'immergere la carne in una miscela liquida che può includere olio, aceto, spezie ed erbe per diverse ore o addirittura giorni. Questo processo non solo aggiunge sapore, ma aiuta anche a rendere più teneri i tagli più duri. Un esempio classico è la punta di petto, che trae grande beneficio da una marinatura prolungata prima della cottura a fuoco lento.

Un'altra tecnica importante è l'uso di rubs secchi, una combinazione di spezie e condimenti strofinati direttamente sulla superficie della carne prima della cottura. Questo rivestimento crea una crosta saporita durante la cottura, aggiungendo consistenza e sapore. I rub possono variare notevolmente a seconda delle preferenze personali e regionali, ma ingredienti come paprika, zucchero di canna, sale grosso e pepe nero sono comuni.

Per quanto riguarda le tecniche di cottura, l'affumicatura gioca un ruolo fondamentale nel barbecue americano. Vengono utilizzati legni specifici per generare fumo durante il processo di cottura lento e a bassa temperatura,

conferisce un sapore distintivo che non può essere replicato con altri mezzi. La scelta del tipo di legno può variare dall'hickory al melo al ciliegio, ognuno dei quali contribuisce con note uniche al profilo aromatico finale.

Infine, non possiamo dimenticare il metodo di cottura indiretto alla griglia o all'affumicatore, in cui la carne viene cotta lontano dal calore diretto per diverse ore. Questa tecnica garantisce una cottura uniforme senza bruciare l'esterno prima che l'interno sia perfettamente cotto. È ideale per i tagli grandi o per i pezzi interi come le costine o i petti interi.

Queste tecniche richiedono pazienza e pratica, ma sono fondamentali per padroneggiare l'arte del barbecue americano. Ogni fase, dalla preparazione alla cottura, contribuisce a creare piatti memorabili che celebrano sia i sapori tradizionali che le innovazioni culinarie.

A close-up photograph of a roasted pig on a metal grill over a fire. The pig is the central focus, with its skin appearing dark and charred. The grill is made of metal bars, and the fire below is bright orange and yellow. The word "RICETTE" is overlaid in white, bold, sans-serif capital letters in the center of the image.

RICETTE

BARBECUE IN STILE KANSAS CITY



6 persone

Ingredienti:

- 3 fasce di costine di maiale (circa 2 kg in totale)
- 2 tazze di salsa barbecue alla Kansas City
- 1/4 di tazza di zucchero di canna
- 2 cucchiari di paprika affumicata
- 2 cucchiari di sale
- 2 cucchiari di pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- 1 cucchiaino di pepe di Caienna
(facoltativo, per un tocco piccante)
- Legno per affumicatura (preferibilmente noce, quercia o mesquite)
- Foglio di alluminio

Istruzioni:

1. Preparare le costine:

- Rimuovere la membrana argentata dalla parte posteriore delle costole, se non è già stata rimossa. Questo aiuterà le spezie e la salsa a penetrare meglio.

- In una piccola ciotola, mescolare zucchero di canna, paprika affumicata, sale, pepe nero, aglio in polvere, cipolla

polvere, senape in polvere e pepe di Caienna (se desiderato). Questa miscela verrà utilizzata come condimento per le costine.

2. Condire le costine:

- Strofinare generosamente le costine con la miscela di condimenti, assicurandosi di ricoprire uniformemente tutti i lati delle costine. Lasciare marinare le costine per almeno 1 ora in frigorifero, meglio se per tutta la notte per ottenere risultati migliori.

3. Preparare la griglia o l'affumicatore:

- Preparare la griglia o l'affumicatore per la cottura indiretta a una temperatura di circa 110-120°C (225-250°F). Aggiungete la legna per affumicare secondo le istruzioni della vostra griglia o affumicatore. Il legno di hickory, quercia o mesquite è ideale per questo tipo di costine.

4. Cuocere le costine:

- Posizionare le costine sulla griglia o sull'affumicatore, con l'osso rivolto verso il basso. Cuocere le costine a fuoco indiretto per circa 4-5 ore, girandole ogni ora per garantire una cottura uniforme.

5. Applicare la salsa barbecue:

- Durante la fase finale di cottura, spennellare generosamente le costine con la salsa barbecue in stile Kansas City. Applicare diverse

Barbecue in stile Kansas City

strati di salsa durante gli ultimi 30-60 minuti di cottura per caramellare e formare un rivestimento appiccicoso e delizioso sulle costine.

6. Verificare la cottura:

- Le costine sono pronte quando la carne si è leggermente ristretta sulle ossa e si separa facilmente con una forchetta. La temperatura interna delle costine deve essere di almeno 70°C (160°F).

7. Servire:

- Togliere le costine dalla griglia e lasciarle riposare per qualche minuto prima di affettarle tra le ossa. Servite le costine calde con altra salsa barbecue e contorni come mais alla griglia, insalata di cavolo e pane di mais.



CORNO ALLA GRIGLIATA



6 persone

Ingredienti:

- 6 pannocchie di mais fresco, privato della pula e della seta
- 6 cucchiaini di burro fuso
- Sale fino a piacere
- Pepe nero macinato a piacere
- 1/2 tazza di parmigiano grattugiato (facoltativo)
- 1/4 di tazza di coriandolo fresco tritato (facoltativo)
- 1 limone tagliato a spicchi (facoltativo)

Istruzioni:

1. Preparare il mais:

- Preriscaldare la griglia a calore medio-alto.
- Nel frattempo, immergere le pannocchie di mais in acqua fredda per almeno 10 minuti. Questo aiuterà a mantenere il mais umido durante la cottura alla griglia.

2. Arrostire il mais:

- Scolare l'acqua in eccesso dalle pannocchie e asciugarle con carta da cucina.

Mais alla griglia

- Spalmare ogni spiga di mais con circa 1 cucchiaio di burro fuso, avendo cura di ricoprire tutti i lati.
- Cospargere ogni orecchio con sale e pepe nero a piacere.

3. Cucinare alla griglia:

- Posizionare le pannocchie di mais direttamente sulla griglia calda.
- Cuocere le pannocchie, girandole di tanto in tanto, per circa 10-15 minuti, o finché non saranno tenere e leggermente dorate su tutta la superficie.

4. Servire:

- Togliere le pannocchie di mais dalla griglia e disporle su un piatto o su un piatto da portata.
- A scelta, cospargere ogni orecchio con parmigiano grattugiato e coriandolo fresco tritato.
- Servite il mais arrostito caldo con spicchi di limone a parte, in modo che ciascuno possa spremere un po' di succo di limone fresco sul proprio mais, se lo desidera.



BARBECUE DI COSTINE DI MAIALE ALLA ST. LOUIS LOUIS



6 persone

Ingredienti:

- 3 fasce di costine di maiale alla St. Louis (circa 2,5 kg in totale)
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 1/4 di tazza di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di paprika affumicata
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di pepe nero macinato
- 2 cucchiaini di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di timo secco
- 1 tazza di salsa barbecue stile St. Louis
- Legno per affumicatura (noce, quercia o mesquite)
- Foglio di alluminio

Istruzioni:

1. Preparare le costine:

- Preriscaldare l'affumicatore o la griglia per la cottura indiretta a una temperatura di circa 120-135°C (250-275°F).
- Rimuovere la membrana argentata dalla parte posteriore delle costole, se non è già stata rimossa.

Costata di maiale alla St. Louis Barbecue

- Spalmare un sottile strato di senape di Digione su tutti i lati delle costole. La senape aiuterà il condimento ad aderire meglio alla carne.

2. Preparare il condimento per le costine:

- In una piccola ciotola, mescolate lo zucchero di canna, la paprika affumicata, il sale, il pepe nero macinato, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere e il timo secco. Questa miscela verrà utilizzata come condimento per le costine.

3. Condire le costine:

- Cospargere generosamente la miscela di condimento su tutti i lati delle costine, assicurandosi di coprirle completamente con la miscela di spezie.

4. Affumicare le costine:

- Posizionare le costine sull'affumicatore o sulla griglia, con l'osso rivolto verso il basso.

- Affumicare le costine a fuoco indiretto per circa 4-5 ore, o finché non saranno tenere e facilmente separabili dalle ossa. Aggiungere pezzi di legno per affumicare, se necessario, per trattenere il fumo.

5. Glassare le costine:

- Durante l'ultima parte della cottura (circa gli ultimi 30-45 minuti), spennellare le costine con la salsa.

Costata di maiale alla St. Louis Barbecue

barbecue alla St. Louis, girando e spennellando più volte per assicurarsi che siano ben glassati.

6. Verificare la cottura:

- Le costine sono pronte quando la carne si è leggermente ristretta sulle ossa e si separa facilmente con una forchetta. La temperatura interna delle costine deve essere di almeno 70°C (160°F).

7. Servire:

- Togliere le costine dall'affumicatore o dalla griglia e lasciarle riposare per qualche minuto prima di tagliarle tra le ossa.
- Servite le costine calde con i vostri contorni preferiti, come mais alla griglia, insalata di cavolo e pane di mais.
- Scolare l'acqua in eccesso dalle pannocchie e asciugarle con carta da cucina.
- Spalmare ogni spiga di mais con circa 1 cucchiaio di burro fuso, avendo cura di ricoprire tutti i lati.
- Cospargere ogni orecchio con sale e pepe nero a piacere.



BARBECUE DI MAIALE ALLA CAROLINA DEL NORD



6 persone

Ingredienti:

- 2 kg di spalla di maiale disossata
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di paprika affumicata
- 1 cucchiaio di pepe nero macinato
- 1 cucchiaio di aglio in polvere
- 1 cucchiaio di cipolla in polvere
- 1 cucchiaio di senape in polvere
- 1/2 cucchiaino di pepe di Caienna (facoltativo, per un tocco piccante)
- 1 tazza di aceto di sidro di mele
- 1/2 tazza di acqua
- 1/4 di tazza di salsa Worcestershire
- 1/4 di tazza di salsa chili (preferibilmente in stile North Carolina)
- Panini per hamburger o panini da portata
- Insalata di cavolo da accompagnare

Istruzioni:

1. Preparare la carne:

- In una piccola ciotola, mescolare il sale, lo zucchero di canna, la paprika affumicata, il pepe nero macinato, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, la senape in polvere e il pepe di Caienna (se desiderato) per ottenere il condimento secco.
- Strofinare la spalla di maiale con il rub secco, assicurandosi di coprire tutti i lati della carne. Avvolgere la carne in una pellicola trasparente e marinare in frigorifero per almeno 4 ore o preferibilmente per tutta la notte.

2. Preparare la salsa barbecue:

- In un pentolino, unire l'aceto di sidro di mele, l'acqua, la salsa Worcestershire e la salsa di peperoncino. Portare il composto a ebollizione, quindi ridurre la fiamma e far sobbollire per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco e mettere da parte la salsa.

3. Cuocere la carne:

- Preriscaldare l'affumicatore o la griglia per la cottura indiretta a una temperatura di circa 120-135°C (250-275°F).
- Mettete la spalla di maiale sull'affumicatore o sulla griglia e fatela cuocere a fuoco indiretto per 6-8 ore, o finché la carne non sarà tenera e facilmente sminuzzabile con una forchetta. Durante la cottura, bagnare la carne con la salsa barbecue ogni ora per mantenerla umida e insaporirla.

Barbecue di maiale alla Carolina del Nord

4. Triturare la carne:

- Una volta che la carne è pronta, toglierla dall'affumicatore o dalla griglia e lasciarla riposare per circa 10-15 minuti. Quindi sminuzzare con due forchette o con le mani pulite, separando la carne in piccoli pezzi succosi.

5. Servire:

- Servite la carne sminuzzata su panini per hamburger o focacce, accompagnata da insalata di cavolo e altra salsa barbecue in stile North Carolina a parte, da aggiungere a piacere.



COSTINE AL BARBECUE IN STILE MEMPHIS



6 persone

Ingredienti:

- 3 fasce di costine di maiale (circa 2,5 kg in totale)
- 1/4 di tazza di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di paprika affumicata
- 2 cucchiaini di pepe nero macinato
- 2 cucchiaini di aglio in polvere
- 2 cucchiaini di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di pepe di Caienna (facoltativo, per un tocco piccante)
- 1/4 di tazza di senape di Digione
- 1/4 di tazza di aceto di sidro di mele
- 1/4 di tazza di salsa Worcestershire
- 2 tazze di salsa barbecue stile Memphis
- Legno per fumatori (preferibilmente noce, quercia o mesquite)
- Foglio di alluminio

Istruzioni:

1. Preparare le costine:

- Preriscaldare l'affumicatore o la griglia per la cottura indiretta a una temperatura di circa 120-135°C (250-275°F).

Costolette al barbecue in stile Memphis

- Rimuovere la membrana argentata dalla parte posteriore delle costolette, se non è già stata rimossa.

2. Preparare il condimento secco:

- In una piccola ciotola, mescolate insieme lo zucchero di canna, il sale, la paprika affumicata, il pepe nero macinato, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere e il pepe di Caienna (se desiderato). Questo sarà lo strofinamento secco per le costine.

3. Condire le costine:

- Spalmare uno strato sottile di senape di Digione su tutti i lati del costole.

- Cospargere generosamente le costolette con il condimento secco, assicurandosi di ricoprirle uniformemente. Premere leggermente per far aderire il condimento alla carne.

4. Affumicare le costine:

- Posizionare le costine sull'affumicatore o sulla griglia, con l'osso rivolto verso il basso.

- Affumicare le costine a fuoco indiretto per circa 3-4 ore, o finché non saranno tenere e facilmente separabili dalle ossa. Aggiungere pezzi di legno per affumicare, se necessario, per trattenere il fumo.

Costolette al barbecue in stile Memphis

5. Preparare la salsa di glassa:

- Mentre le costine fumano, preparare la salsa di glassa unendo in un pentolino l'aceto di sidro di mele, la salsa Worcestershire e la salsa barbecue stile Memphis. Portare il composto a ebollizione, quindi ridurre la fiamma e lasciar sobbollire per circa 10 minuti.

6. Glassare le costine:

- Durante l'ultimo tratto di cottura (circa gli ultimi 30-45 minuti), spennellare le costine con la salsa di glassa ogni 10-15 minuti per farle caramellare e dare loro una deliziosa lucentezza.

7. Servire:

- Togliere le costine dall'affumicatore o dalla griglia e lasciarle riposare per qualche minuto prima di tagliarle tra le ossa.
- Servite le costine calde e succose con i vostri contorni preferiti, come insalata di cavolo, pane di mais e fagioli al forno.



POLLO ALLA BRACE



6 persone

Ingredienti:

- 6 pezzi di pollo (possono essere cosce, petti, ali, ecc.)
- 1 tazza di salsa barbecue
- 1/4 di tazza di salsa di soia
- 1/4 di tazza di miele
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- Sale e pepe a piacere
- 1 limone a fette (facoltativo, da servire)
- prezzemolo fresco tritato (facoltativo, per guarnire)

Istruzioni:

1. Marinare il pollo:

- In una ciotola capiente, mescolate la salsa barbecue, la salsa di soia, il miele, l'olio d'oliva, l'aglio tritato, la paprika dolce, il cumino macinato, il sale e il pepe.

Pollo al barbecue

- Mettere i pezzi di pollo nella marinata e assicurarsi che siano completamente coperti. Coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciar marinare in frigorifero per almeno un anno. 1 ora, o preferibilmente tutta la notte per ottenere risultati migliori.

2. Preparare la griglia:

- Preriscaldare la griglia a fuoco medio-alto. Se si usa la carbonella, assicurarsi che i carboni siano caldi e pronti per la cottura.

3. Cuocere il pollo:

- Togliere il pollo dalla marinata e gettare la marinata in eccesso. In questo modo si evita che la marinata si bruci sulla griglia.

- Posizionare i pezzi di pollo sulla griglia calda e cuocere per circa 5-7 minuti su ciascun lato, o fino a cottura completa. Il tempo di cottura può variare a seconda delle dimensioni e del tipo di pollo utilizzato.

4. Glassare il pollo:

- Durante gli ultimi minuti di cottura, spennellare i pezzi di pollo con un po' di marinata fresca per aggiungere più sapore e dare una deliziosa lucentezza. Assicuratevi di cuocere il pollo fino a raggiungere una temperatura interna sicura di almeno 75°C (165°F).

Pollo al barbecue

5. Servire:

- Trasferite i pezzi di pollo su un piatto da portata o su un piatto e guarnire con fette di limone e prezzemolo fresco tritato, se si desidera.
- Servite il pollo alla griglia caldo e succoso con i vostri contorni preferiti, come insalata fresca, mais arrostito e patate al forno.



PETTO AFFUMICATO AL BARBECUE



6 persone

Ingredienti:

- 1 pezzo di petto di circa 3-4 kg
- 3 cucchiaini di sale kosher
- 2 cucchiaini di pepe nero macinato
- 2 cucchiaini di paprika affumicata
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1/2 tazza di salsa barbecue (facoltativa)
- Legno per affumicatura (quercia, noce o mesquite)
- Foglio di alluminio

Istruzioni:

1. Preparare la punta di petto:

- Togliere la punta di petto dal frigorifero almeno 1 ora p r i m a d e l l a cottura per portarla a temperatura ambiente.
- Lavare la punta di petto e asciugarla con carta da cucina.

Petto affumicato al barbecue

- Mescolare sale kosher, pepe nero macinato, paprika affumicata, aglio in polvere, cipolla in polvere, zucchero di canna e peperoncino in polvere in una ciotola per ottenere il condimento secco.

2. Condire la punta di petto:

- Strofinare generosamente il condimento secco su tutti i lati della punta di petto, assicurandosi di ricoprirlo uniformemente.

- Avvolgere la punta di petto stagionata in una pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 4 ore, o preferibilmente per tutta la notte, per permettere ai sapori di amalgamarsi.

3. Preparare il barbecue e affumicare la punta di petto:

- Preparare l'affumicatore o la griglia per la cottura indiretta a una temperatura di circa 110-120°C (225-250°F).

- Aggiungere la legna per affumicare alle braci o all'affumicatore secondo le istruzioni del produttore.

- Posizionare la punta di petto sulla griglia, con il lato grasso rivolto verso l'alto, e chiudere il coperchio.

- Affumicare la punta di petto per circa 1 ora per mezzo chilogrammo di peso, o finché la temperatura interna non raggiunge i 90-95°C (195-205°F). Questo processo può durare dalle 8 alle 12 ore, a seconda delle dimensioni della punta di petto e della temperatura di cottura.

Petto affumicato al barbecue

4. Avvolgere la punta di petto in un foglio di alluminio:

- Quando la punta di petto raggiunge una temperatura interna di circa 70°C (160°F), toglierla dalla griglia e avvolgerla strettamente in un foglio di alluminio.

- Riportare la punta di petto avvolta sulla griglia e continuare la cottura fino a raggiungere una temperatura interna di 90-95°C (195-205°F).

5. Riposare e servire:

- Togliere la punta di petto dall'affumicatore e lasciarla riposare nella pellicola per almeno 30 minuti prima di affettarla.

- Tagliare la punta di petto a fette sottili, c o n t r o p e l o , e servire. caldo. Servire con salsa barbecue, se si desidera.



BARBECUE HAWAIANO



6 persone

Ingredienti:

- 1,5 kg di carne di maiale (può essere la spalla o la lonza), tagliata a pezzi grossi
- 1 ananas grande, tagliato a pezzetti
- 1 cipolla grande, tagliata a pezzi
- 1 peperone rosso, tagliato a pezzi
- 1 peperone verde, tagliato a pezzi
- 1/2 tazza di salsa di soia
- 1/4 di tazza di ketchup
- 1/4 di tazza di aceto di riso
- 1/4 di tazza di zucchero di canna
- 4 spicchi d'aglio, tritati
- 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- 1 cucchiaino di amido di mais sciolto in 2 c u c c h i a i d 'acqua (facoltativo, per addensare la salsa)
- Sale e pepe a piacere
- Spiedini, messi a bagno in acqua per almeno 30 minuti (se si intende fare degli spiedini)

Istruzioni:

1. Preparare la salsa barbecue hawaiana:

• In una ciotola capiente, unire la salsa di soia, il ketchup, l'aceto di riso, lo zucchero di canna, l'aglio tritato, lo zenzero grattugiato e l'olio di sesamo. Mescolare bene finché lo zucchero non è completamente sciolto. Se si preferisce una salsa più densa, si può aggiungere la miscela di amido di mais sciolto in acqua e mescolare bene. Mettere da parte la salsa.

2. Marinare la carne di maiale:

• Mettere i pezzi di maiale in un contenitore ermetico o in un sacchetto richiudibile e versare metà della salsa barbecue hawaiana sulla carne. Conservare l'altra metà della salsa per un secondo momento.

• Coprire il contenitore o sigillare il sacchetto e far marinare in frigorifero per almeno 2 ore, o preferibilmente per tutta la notte per ottenere risultati migliori.

3. Preparare il barbecue:

• Preriscaldare la griglia a calore medio-alto.

4. Assemblare gli spiedini (facoltativo):

• Infilare i pezzi di maiale marinati negli spiedini, alternandoli con pezzi di ananas, cipolla e peperoni.

Barbecue hawaiano

5. Cucinare alla griglia:

- Posizionare gli spiedini (se si usano) o i pezzi di maiale direttamente sulla griglia calda.
- Cuocere per 10-12 minuti per lato, o finché la carne non è cotta e le verdure sono tenere e leggermente dorate.
- Durante gli ultimi minuti di cottura, spennellare la carne e le verdure con la salsa barbecue hawaiana riservata, girando più volte per glassare bene.

6. Servire:

- Togliere gli spiedini o i pezzi di maiale dalla griglia e servire caldi, accompagnati da riso bianco o insalata di cavolo hawaiana, se si desidera.



HAMBURGER SUL BARBECUE



6 persone

Istruzioni:

1. Preparare la miscela di hamburger:

- In una grande ciotola, mescolare insieme il manzo macinato, la cipolla tritata, l'aglio tritato, l'uovo, il pangrattato, la salsa Worcestershire, la senape di Digione, il sale e il pepe. Mescolare bene tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli, evitando però di mescolare troppo per evitare che gli hamburger diventino duri.

2. Formare gli hamburger:

- Dividere l'impasto di carne in 6 parti uguali e formare con ognuna una polpetta, assicurandosi che abbiano uno spessore uniforme e un diametro leggermente superiore a quello del panino per hamburger.

3. Preparare la griglia:

- Preriscaldare la griglia a fuoco medio-alto e oliarla leggermente per evitare che gli hamburger si attacchino.

4. Cuocere gli hamburger:

- Posizionare gli hamburger sulla griglia calda e cuocere per circa 4-5 minuti per lato, o fino a cottura ultimata.

Hamburger al barbecue

cottura di vostro gradimento. Se si aggiunge del formaggio, metterlo sopra gli hamburger durante gli ultimi minuti di cottura per farlo sciogliere.

5. Preparare i pani:

- Mentre gli hamburger cuociono, tagliate a metà i panini per hamburger e fateli tostare leggermente sulla griglia finché non saranno dorati.

6. Assemblare gli hamburger:

- Mettere una foglia di lattuga sul fondo di ogni panino per hamburger, seguita da un hamburger cotto. Aggiungere fette di pomodoro, cipolla e sottaceti a piacere. Coprire con la parte superiore del panino per hamburger.

7. Servire:

- Servite gli hamburger caldi con i vostri contorni preferiti, come patatine, insalata o altri condimenti come ketchup, senape e maionese.



BARBECUE DI SPIEDINI DI CARNE E VERDURE



6 persone

Ingredienti:

- 800 g di carne di manzo (può essere filetto, controfiletto o bistecca arrosto), tagliato in pezzi da 2,5 cm circa
- 2 peperoni rossi, tritati grossolanamente
- 2 peperoni verdi, tritati grossolanamente
- 1 cipolla grande, tritata grossolanamente
- 2 zucchine medie, tagliate a fette spesse
- 250 g di funghi, puliti e tagliati a metà
- 12 pomodori ciliegia
- Sale e pepe a piacere
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- erbe fresche tritate (facoltative, per guarnire)

Per la marinata (facoltativa):

- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 2 cucchiai di succo di limone
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- Sale e pepe a piacere

Istruzioni:

1. Preparare la carne (facoltativo):

- Se si utilizza una marinata, mescolare olio d'oliva, aglio tritato, succo di limone, senape di Digione, sale e pepe in una ciotola capiente. Aggiungere il manzo tagliato a pezzi e mescolare bene per ricoprirlo. Marinare in frigorifero per almeno 30 minuti o fino a 2 ore.

2. Preparare gli spiedini:

- Mettere a bagno gli spiedini in acqua per almeno 30 minuti per evitare che si brucino sulla griglia.

- Infilare i pezzi di manzo marinato (o non marinato se non si usa la marinata) negli spiedini, alternandoli con pezzi di peperoni, cipolla, zucchine, funghi e pomodorini.

- Ripetere l'operazione fino a utilizzare tutti gli ingredienti, dividendoli uniformemente tra gli spiedini.

3. Condire gli spiedini:

- Irrrorare gli spiedini con olio d'oliva e condire con sale e pepe a piacere.

Spiedini di carne e verdure alla brace

4. Preparare la griglia:

- Preriscaldare la griglia a fuoco medio-alto e oliarla leggermente per evitare che gli ingredienti si attacchino.

5. Cuocere gli spiedini:

- Mettere gli spiedini sulla griglia calda e cuocere per 10-12 minuti, girando di tanto in tanto, o fino a quando la carne è cotta a piacere e le verdure sono tenere e leggermente dorate.

6. Servire:

- Togliere gli spiedini dalla griglia e servirli caldi, cosparsi di erbe fresche tritate, se si desidera.

- Servite gli spiedini con riso, insalata o qualsiasi altro contorno a vostra scelta.

