

FRIGO WEEKLY 138

BARBECUE



San Benedetto
My Soda, la nuova SODA targata San Benedetto nel formato da 1,5 L, dotato di dispenser erogatore per mantenere la gasatura anche dopo il primo utilizzo. Una novità perfetta per tutti i professionisti del settore mixology e i cocktail lovers.

“ *Se la vita ti fa stare sulla brace, facci un barbecue.* ”

FABRIZIO CARAMAGNA

Raffo
Lavorazione grezza fatta con cereali di Puglia non raffinati, orzo e grano duro, e non filtrata per una birra dal gusto rotondo, fresco, con un aroma maltato e note amare luppolate sul finale.



CONSIGLIO ECO Consumare meno spesso la carne ci dà la possibilità di acquistare quella di qualità e di fare bene al pianeta.

www.alezionedisostenibilita.it



Maiale alla Brace con Salsa di Mele e Zenzero

Ingredienti

1 kg di filetto di maiale
Sale e pepe nero macinato, q.b.
2 mele, preferibilmente di varietà dolce e croccante come Pink Lady o Fuji
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
Succo di mezzo limone
Rametti di rosmarino fresco per guarnire

Procedimento

A casa preparate la salsa di mele e zenzero. Sbucciate e tagliate le mele a fette sottili. In una padella, sciogliete il burro a fuoco medio e aggiungete le mele tagliate, il miele e lo zenzero grattugiato. Cuocete per circa 5-7 minuti, mescolando di tanto in tanto fino a quando le mele diventeranno morbide e caramellate. Aggiungete il succo di limone alle mele caramellate e mescolate bene. Continuate a cuocere per altri 2-3 minuti, poi togliete dal fuoco.

Tagliate il filetto di maiale in pezzi di dimensioni uniformi. Condite il maiale con sale e pepe nero macinato su tutti i lati. Grigliate il maiale per circa 10-12 minuti per lato, girandolo una volta a metà cottura, o fino a quando raggiunge una temperatura interna di almeno 63°C. Una volta che il maiale è cotto, togliete dalla griglia e lasciatelo riposare per alcuni minuti. Tagliate il maiale a fette e servitelo caldo con la salsa di mele e zenzero sopra. Guarnite con rametti di rosmarino fresco e servite.

Spiedini di Manzo con Salsa Chimichurri

Ingredienti

Petto di pollo disossato e senza pelle
Salsa di mango e avocado (preparata con mango maturo, avocado, cipolla rossa, peperoncino, coriandolo fresco, succo di lime, sale e pepe)

Procedimento

Marinate il petto di pollo con un po' di olio d'oliva, sale e pepe per circa 30 minuti
Riscaldare la griglia a fuoco medio-alto e cuocete il petto di pollo per 6-8 minuti per lato, o fino a quando è cotto all'interno e ha ottenuto una leggera crosticina
Servite il pollo alla griglia caldo, accompagnato con la salsa di mango e avocado fresca e profumata.

Gin e Barbecue. un binomio vincente

L'abbinata barbecue e gin non è il primo pensiero che può venire agli amanti della griglia, eppure, è una combinazione che funziona, soprattutto se all'interno del gin spiccano profumi di limone e arancia con cui rifarsi la bocca dopo il pranzo a base di carne. Duroc Gin nasce nel 2020 con l'obiettivo di creare l'unico London Dry Affumicato da abbinare al mondo del barbecue. Un London Dry da 43° che crea un collegamento tra questi due mondi, grazie alle sue botaniche tra cui il cardamomo verde affumicato a legna.



TRE CONSIGLI PER UNA GRIGLIATA COME SI DEVE

Un momento conviviale e celebrativo per riunirsi e godere del sole che avanza, ma soprattutto per gustare buon cibo. Tra ponti e gite fuoriporta, inizia il periodo in cui amici e parenti si radunano attorno ad una tradizione culinaria intramontabile: la grigliata di carne. Dalle succulente bistecche di manzo alle saporite bracioline, passando per pollo marinato e spiedini, la grigliata di carne offre una vasta e gustosa selezione per soddisfare i palati di tutti. L'Associazione Carni Sostenibili ci svela trucchi e preparazioni che possono fare la differenza.

IL TAGLIO DI CARNE

Manzo, maiale e pollo: nella grigliata ci sono tagli che non devono assolutamente mancare. La carne bovina è tra quelle che meglio sopporta la cottura ad alte temperature. Per questo, filetto e controfiletto i tagli consigliati. Conosciuti per la loro morbidezza e tenerezza, entrambi sono un taglio pregiato e privo di ossa, perfetto per chi preferisce una carne più delicata. Protagonista indiscusso delle grigliate, però, resta senza dubbio il maiale. Bracioline, costine, salsicce: sono questi i migliori tagli per grigliare il maiale. Ad affiancare la carne rossa quella bianca come il pollo: coscia, sovracoscia e ali i pezzi più adatti. Ad arrivare nelle tavole sono, infine, le costole di agnello e gli arrosticini di pecora, tagli che più si prestano alla cottura alla brace.

LA MARINATURA

Ad eccezione delle salsicce e della pancetta che non ne necessitano, la marinatura rappresenta un procedimento utile a rendere la carne morbida e saporita. Da un minimo di 6 ore a un massimo di 24 ore prima, si consiglia la preparazione di un intingolo composto da olio evo, salvia, rosmarino, spicchi di aglio interi e pepe nero. Dopo aver massaggiato la carne con l'intingolo per circa 5 minuti, riporla in frigorifero in un contenitore. L'ideale è tenerla una notte a riposo e tirarla fuori dal frigorifero circa un'ora prima di cuocerla. Una volta cotta, ripassarla nella marinatura avanzata per un sapore più deciso e aggiungere un contorno di verdure.

LA COTTURA

Una leggera patina bianca indica che il carbone è pronto a rendere al massimo, è infatti importante evitare la fiamma viva che rischia di bruciare la parte esterna della carne. Un ultimo accorgimento: prima di mettere la bistecca a cuocere ricordarsi di pulire bene la griglia. La carne da cucinare non deve arrivare sul barbecue appena tirata fuori dal frigorifero: un'escursione termica troppo forte tra la carne e la griglia provocherebbe, infatti, un calo della temperatura brusco, con conseguente perdita di liquidi della carne, che diventerebbe secca e asciutta. Da ricordare, poi, che le carni bianche non devono mai essere cotte al sangue, ma "al punto" o addirittura ben cotte come maiale, coniglio, tacchino e pollo.