

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

I segreti del barbecue svelati ai corsi di cucina Tigros

Redazione · Saturday, June 16th, 2018

Mirko Vincenzi e i segreti del barbecue: il pit master docente ad **Agricola Home and Garden**, dove ogni anno ci sono circa 1.000 corsisti appassionati di bbq, ha dato consigli preziosi questa volta ai corsisti del **Tigros di Buguggiate**. Una serata introduttiva al barbecue per far vedere **le diverse cotture possibili**, dall'affumicatura alla cottura indiretta, attraverso **i vari tipi di barbecue**, da quello a pellet a quello a carbone.

❌ Il primo piatto presentato sono state le **salamelle affumicate alla griglia**: il bbq è stato settato per la cottura indiretta a 200 gradi e sono state aggiunte le chips per l'affumicatura. **Le salamelle sono state appese intere, chiuse, non sono state nè bucate, nè schiacciate, nè aperte, ma è stato solamente fatto un taglio per consentire all'acqua di evaporare**, altrimenti sarebbero scoppiate in cottura. Un volta cotta, la salamella è stata trasferita in una vaschetta con la birra a temperatura ambiente e lasciata riposare per 5 minuti. Tra i consigli dati da Vincenzi quello di *«usare legna certificata e, se si usano altri tipi di macchina, la birra è ottima per mantenere morbida la carne che potrebbe asciugarsi se non la si affumica. La Pit Bar-B-Q invece – ha aggiunto – fa restare morbide e sugose le salamelle»*. Intorno alla salamella si è alla fine creato lo smoke ring, **l'anello rosa segno dell'affumicatura**.

Le salamelle sono state servite con una crema di melanzane, cotte direttamente nella loro buccia, incisa e cotta per circa 30 minuti a 300 gradi fino a quando la polpa non è risultata morbida. Una volta cotta, la melanzana è stata tagliata a metà per il lato lungo ed è stata scavata la polpa, a cui è stato aggiunto succo di limone, sale e qualche foglia di menta.

Secondo piatto cucinato la **bacon bomb explosion**, un polpettone avvolto nel bacon. Due i tipi di farciture scelti da Vincenzi: peperoni e cipolle e radicchio e zola. Prima è stato preparato il polpettone farcito, poi la trama di bacon per avvolgerlo. Il bbq è stato settato per la cottura indiretta e **il polpettone è stato cotto nel barbecue a pellet** (ma si può usare anche quello rettangolare) a 180 gradi per 40 minuti. Al termine è stato lasciato riposare per 10 minuti e servito a fette accompagnato dai friarielli.

❌ **Sia il polpettone sia le salamelle sono stati cucinati con la indiretta**, con il coperchio chiuso e il bruciatore all'esterno del cono che fa da schermo. **Si tratta di una cottura più lunga, al contrario di quella diretta, più violenta in quanto le temperature sono molto alte**, *«una cottura che va bene per le bistecche. Il problema – ha aggiunto Vincenzi – è che nel 99% delle grigliate noi italiani facciamo cottura diretta su tagli che prevedono la cottura indiretta*

come nel caso delle salamelle, perchè dal taglio delle salamelle scende il grasso che fa aumentare la fiamma e si rischia di bruciare la carne».

«Non è il carbone che fa la differenza – ha sottolineato il pit master –, ma il grasso del cibo che, andando sulla fonte di calore e poi salendo, affumica. Il barbecue non va inteso un attrezzo da usare 3-4 volte l'anno in estate, ma si può usare anche 3 volte alla settimana».

 **Con il barbecue si può fare veramente tutto**, anche la pasta o la pizza. Ecco quindi la terza ricetta del corso: **gnocchetti tricolore al bbq**. Il barbecue è stato settato questa volta per la cottura diretta. In una pentola da paella da bbq è stato fatto scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato, aggiunte le taccole e le punte degli asparagi. Dopo qualche minuto di cottura, sono stati aggiunti anche i funghi porcini. In ultimo, dopo aver cotto il tutto per circa 8 minuti, sono stati aggiunti gli gnocchetti e la cottura è proseguita con l'aggiunta del brodo vegetale. Prima di servire, è stato spolverato sopra il formaggio grattugiato e le scaglia di mandorle.

Vieo e galleria fotografica a cura di Sabrina Distante

This entry was posted on Saturday, June 16th, 2018 at 1:59 pm and is filed under [Varesotto](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.