



Barzanò 3 giugno 2017

## Le basi del BBQ

### Coppa grigliata con salsa di senape

#### Ingredienti:

- 4 fette Coppa di maiale (con o senza osso)
- 4 cucchiai maionese
- 2 cucchiai salsa di senape di Digione
- qb olio EVO
- qb sale e pepe nero

#### Ricetta:

Preparare la griglia per una cottura diretta.

Pulire le fette di coppa rimuovendo il grasso in eccesso.

Bagnare la superficie della carne con olio, salare e pepare secondo il proprio gusto.

Mettere la carne sulla griglia e portare a cottura.

Quando pronta lasciar riposare qualche minuto e servire scaloppata con la salsa ottenuta unendo la maionese e la senape.

### Spiedini di pollo in salsa teryaki

#### Ingredienti:

- 750 gr petto di pollo
- 2 mazzetti porri

#### per la salsa:

- 250 ml salsa di soia
- 150 gr zucchero
- 120 ml mirin (o vino bianco)
- 1 porro
- 1 spicchio aglio
- 1 pizzico zenzero
- 1 limone
- qb semi di sesamo
- qb sale



## Ricetta:

Preparare la griglia per una cottura diretta a calore alto.

Mondare il porro.

Eliminare tendini e grasso in eccesso dal pollo. Asciugare bene la carne.

Tagliare il porro ed il pollo a rettangoli o quadrati di egual misura e spessore.

Infilzateli su due spiedini (o 1 se optato per il taglio a cubetti) alternando carne a porro.

Preparazione salsa:

Prendere un recipiente adatto a cottura e versarvi la salsa di soia, il mirin, una striscia della parte bianca del porro schiacciata. Aggiungervi l'aglio, lo zenzero e una strisciolina di buccia di limone.

Portare ad ebollizione e lasciare sobbollire fino a quando non si ottiene una salsa densa e sciropposa (fare attenzione a mescolare spesso per evitare che bruci).

Filtrare la salsa e lasciarla raffreddare.

Porre gli yakitori sul bordo della griglia e cuocerli 2 minuti per lato.

Continuare la cottura per altri 3/4 minuti spennellandoli con la salsa teryaki.

Quando pronti, trasferire gli spiedini sul piatto di portata, cospargerli con i semi di sesamo, decorare con la parte verde del porro restante tagliato a rondelle e servire.

## Salamella alla birra

### Ingredienti:

- 4 Salamelle di suino
- 0,5 lt Birra
- 100 gr Maionese
- 15 gr Salsa di rafano

### Ricetta:

Preparare la griglia per una cottura indiretta a temperatura bassa.

Mettere le salamelle sulla griglia senza bucarle e chiudere il coperchio.

Lasciare cuocere fino a quando raggiungono la temperatura interna di 67 °C.

Nel frattempo versare la birra in un contenitore adatto alla cottura e portare ad ebollizione.

Quando le salamelle arrivano alla temperatura desiderata, toglierle dalla griglia e lasciarle riposare coperte 20 minuti dentro il bagnetto di birra caldo.

Servire a fette accompagnate da maionese arricchita con crema di rafano.

*Variante: le salamelle cotte a bassa temperatura si prestano molto all'affumicatura. Provate ad affumarle i primi 15' di cottura con legno di ciliegio ed assumeranno un colore ancora più invitante ed un sapore irresistibile.*