

carne bianca alla brace

La pelle croccante e la carne bianca tenera costituiscono uno dei più grandi piaceri del barbecue.



pollo intero grigliato

vedere varianti a pag. 102

Un grosso pollo intero (ruspante se possibile) viene cotto alla brace in modo da mantenere la morbidezza della carne.

un pollo intero da 1,5-2 kg

per la marinata

235 ml di condimento per insalata all'italiana

60 ml di aceto di mele

1 cucchiaino di aglio in granuli

1 cucchiaino di sale marino

½ cucchiaino di peperoncino secco schiacciato

per strofinare la carne

2 cucchiaini di zucchero semolato

2 cucchiaini di zucchero di canna chiaro

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di sale aromatizzato all'aglio

1 cucchiaino di sale aromatizzato al sedano

2 cucchiaini di paprika

2 cucchiaini di chili in polvere

1 cucchiaino di pepe nero macinato finemente

1 cucchiaino di pepe macinato

½ cucchiaino di basilico secco

¼ di cucchiaino di dragoncello secco

¼ di cucchiaino di chili dolce in polvere

per condire la carne

475 ml di salsa al barbecue

Eliminate le interiora del pollo. Sciacquatelo dentro e fuori e asciugatelo con carta assorbente da cucina. Unite gli ingredienti della marinata e mescolate bene il tutto. Mettete il pollo in una ciotola e versatevi la marinata. Riponete il pollo in frigo a marinare per 4 ore. Nel frattempo, unite gli ingredienti per strofinare la carne e mescolate bene il tutto. Mettete il composto da parte.

Togliete il pollo dalla marinata. Eliminate la marinata in eccesso picchiettando il pollo con carta assorbente da cucina. Strofinare il pollo dentro e fuori con il composto preparato. Grigliate il pollo a 110-120 °C per 3-5 ore usando la fonte di calore indiretta. Il tempo di cottura può variare a seconda delle dimensioni del pollo. Negli ultimi 30 minuti di cottura irrorate il pollo con la salsa al barbecue.

Porzioni 6



cosce di pollo ripiene di mela e uvetta passa

vedere varianti a pag. 104

Non è difficile cucinare le cosce di pollo ripiene. La carne rimane morbida e ha un sapore intenso di frutta.

2 cucchiaini di uvetta passa o di prugne
1 cucchiaino di rum scuro
1 mela soda da cuocere
olio d'oliva
1 cipolla tritata
2 cucchiaini di zucchero semolato

½ cucchiaino di cannella macinata
¼ di cucchiaino di pepe macinato
55 g pangrattato integrale fresco
8 cosce di pollo disossate
60 ml di succo di mela

Mettete l'uvetta passa o le prugne in una piccola ciotola e irroratele con il rum. Lasciate macerare la frutta per 20 minuti. Sbucciate la mela, privatela del torsolo e sminuzzatela. Scaldate una padella antiaderente e ungetela con un po' di olio di oliva. Rosolatevi a fiamma viva la cipolla e la mela per 5 minuti, tenendo coperto e girando frequentemente. Mescolate lo zucchero con la cannella e il pimento e versatelo sul composto di mela. Incorporatevi il pangrattato e l'uvetta passa o le prugne. Dividete il ripieno in 8 porzioni e riempite le tasche delle cosce di pollo. Fissatele con gli stuzzicadenti. Preriscaldete la griglia a media temperatura. Se usate la carbonella, aggiungete anche pezzetti di legno di mela. Spennellate il ripieno della griglia con l'olio. Strofinare le cosce di pollo con il succo di mele. Mettetele sulla griglia con la pelle rivolta verso il basso. Cuocetele finché si dorano. Giratele, spennellatele nuovamente con il succo di mela e proseguite la cottura per altri 6 minuti o finché risultano cotte. Il tempo di cottura dipende dalla consistenza delle cosce.

Porzioni 4

pollo al miele e agli agrumi

vedere varianti a pag. 109

Prima di cuocere i petti di pollo, metteteli a marinare in questo semplice composto dolce e acido per un'ora in modo da evitare che la carne risulti insipida.

4 petti di pollo
Succo di 1 arancia
Succo di 1 lime
Succo di 1 limone

3 cucchiaini di miele chiaro
2 cucchiaini di olio di oliva
½ cucchiaino di salsa Tabasco

Mettete i petti di pollo nella pellicola e batteteli con il palmo della mano o con il batticarne per ridurne lo spessore. Metteteli a marinare per un'ora, a temperatura ambiente, in un composto di succhi di agrumi, miele, olio e salsa Tabasco.

Preriscaldare la griglia a media temperatura. Grigliate i petti di pollo per 5-7 minuti su ogni lato, girandoli una volta. Il pollo è cotto quando la carne non è più rosa.

Porzioni 4





varianti

pollo intero grigliato

vedere ricetta base a pag. 81

pollo affumicato alla marocchina

Sostituite il composto per strofinare la carne con un condimento fatto con 4 cucchiaini di burro sciolto, 4 cucchiaini di miele chiaro, 2 cucchiaini di zenzero macinato, 1 cucchiaino di cannella macinata, 1 cucchiaino di coriandolo tritato, $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di curcuma macinata, $\frac{1}{8}$ di cucchiaino di noce moscata. Insaporite con sale marino e pepe nero appena macinato.

pollo marinato e grigliato

Sostituite il composto per strofinare la carne con una marinata preparata mescolando 235 ml di salsa di soia con 120 ml di aceto di mele, 2 spicchi d'aglio spremuti e 1 cucchiaino rispettivamente di origano secco e dragoncello secco.

pollo grigliato alla billy

Sostituite il composto per strofinare la carne con una marinata preparata mescolando 1 cucchiaino di zucchero di canna con 1 cucchiaino di paprika, 1 cucchiaino rispettivamente di sale aromatizzato alla cipolla, sale aromatizzato all'aglio, sale aromatizzato al sedano e senape secca e $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di pepe di Cayenna.

pollo speziato e grigliato

Sostituite il composto per strofinare la carne con una marinata preparata mescolando 225 g di zucchero di canna chiaro con 1 cucchiaino di pepe macinato e 1 cucchiaino rispettivamente di timo tritato, senape secca, aglio in granuli, zenzero macinato e pepe di Cayenna.

varianti

pollo aromatizzato alla birra

vedere ricetta base a pag. 82

pollo aromatizzato alla birra scura

Sostituite il composto per strofinare la carne con una marinata preparata mescolando 55 g di zucchero di canna scuro con 4 cucchiaini di paprika dolce, 2 cucchiaini di pepe nero macinato e di sale marino, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini rispettivamente d'aglio in granuli, cipolla in granuli e semi di sedano e 1 cucchiaino di chili dolce in polvere. Utilizzate una lattina da 330 ml di birra scura.

pollo aromatizzato alla birra dolce californiana

Sostituite il composto per strofinare la carne con una marinata preparata mescolando 2 cucchiaini di zucchero di canna chiaro con 1 cucchiaino rispettivamente di zucchero e di paprika affumicata, $1\frac{1}{2}$ cucchiaino di aglio in granuli e di sale marino, 1 cucchiaino di pepe, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di senape secca e $\frac{1}{4}$ di cucchiaino rispettivamente di pepe di Cayenna e salvia secca tritata. Insaporite con sale e pepe. Sostituite la lattina di birra intera con una quantità dimezzata e aggiungete il vino bianco.

pollo aromatizzato alla coca cola

Sostituite il composto per strofinare la carne con una marinata preparata mescolando 1 cucchiaino rispettivamente di senape secca, sale marino, aglio in granuli, pepe e cipolla in granuli con 1 cucchiaino di paprika. Sostituite la lattina di birra con una lattina da 330 ml di coca cola.

