

dosare sempre l'intensità del calore avvicinando o allontanando dalla brace il cibo in cottura.

Non lasciatevi conquistare dalla bellezza della forma o dal colore particolarmente felice di alcuni modelli che però, all'atto pratico, possono dare molte delusioni perché tirano male e irradiano il calore e il fumo un po' dappertutto salvo dove dovrebbero.

Cercate soprattutto di capire se il barbecue ha le caratteristiche per funzionare bene.

## ACCESSORI

Se si entra in un negozio di casalinghi o in un centro per il bricolage per acquistare un barbecue, è facile uscire carichi di molle, soffietti e attrezzi "indispensabili" per cucinare alla griglia. Ora, per quanto tutto ciò che riguarda il barbecue possa entusiasmare chi si sta appassionando a questo tipo di cucina, non è il caso che spendiate più per gli accessori che per il barbecue stesso.

Veramente indispensabili, oltre al paravento, che però di solito viene venduto insieme con il barbecue, sono alcune posate lunghe (molle, forchettoni, spatola, pennello) col manico isolante, che consentono di cuocere il cibo senza procurarsi ustioni, nonché pinze e paletta per spostare la brace.

Molto utile è anche un mantice (o un ventaglio) per avviare l'accensione del combustibile, qualora il tiraggio del barbecue non risultasse perfetto. Un'alternativa non molto ortodossa ma molto efficace se si dispone di una presa di corrente, è usare un asciugacapelli puntando l'aria direttamente alla base della fiamma: in pochi istanti si possono ottenere risultati sorprendenti.

Molto utili sono le graticole doppie a rete, da appoggiare sopra alla griglia già in dotazione, che permettono di girare agevolmente il cibo in cottura, soprattutto se di piccole dimensioni o, al contrario, se molto largo e sottile come certi pesci.

Sono poi necessari gli spiedini di metallo per la preparazione delle relative ricette, a meno che non si voglia usare quelli di bambù (da immergere in acqua almeno un'ora prima, ma comunque meno resistenti). Gli spiedi lunghi, nel caso vogliate dedicarvi a questo tipo di preparazioni, vanno acquistati in relazione al tipo di barbecue di cui disponete. Oltre ai girarrosto a mano o con carica a molla, esistono diversi tipi di girarrosto con motore elettrico, che sono in grado di gestire le esigenze più diverse, dai 2 ai 90 chilogrammi di carne, nel caso vogliate avventurarsi in una porchetta domestica... Come detto, dipende sempre dal tipo di barbecue su cui potete installarli.

Potete poi acquistare, per evitare di bruciarvi, i guanti protettivi di silicone e un bel grembiule spesso e con le tasche, che oltretutto può essere molto spiritoso.

Altri accessori che, seppure non strettamente necessari, possono essere utili e divertenti sono per esempio lo spargisale con un lungo manico, per salare senza avvicinarsi troppo al fuoco, oppure il termometro da arrosto, che rileva la temperatura interna del pezzo di carne e indica il grado di cottura, se ancora non avete raggiunto l'esperienza necessaria per valutare a occhio.

Comunque, a partire dalla dotazione base, sarete voi stessi a capire che cosa vi manca e che cosa vi potrà essere maggiormente di aiuto o di divertimento per preparare i vostri piatti.

## IL SUPERFLUO E L'INDISPENSABILE

A voi valutare quali di questi accessori sarà per voi utile o indispensabile.

**PINZE**, per sistemare e girare il cibo sulla griglia.

**SPATOLA**, per sollevare gli alimenti più delicati come pesce, verdure o formaggi.

**PINZE E PALETTA** a manico lungo per spostare la brace.

**GRIGLIA SUPPLEMENTARE** doppia, con manici, che consente di girare gli alimenti senza farli cadere.

**GRATICOLA**, una doppia griglia a rete, che consente di girare facilmente gli alimenti più piccoli e delicati.

**SPIEDINI** di metallo, lunghi 20-30 cm. Sono più resistenti di quelli in bambù.

**PENNELLO** da cucina per ungere gli alimenti con olio o salse.

**GREMBIULE** in materiale non facilmente infiammabile.

**GUANTI, PRESINE E MANOPOLE** in silicone o tessuto ignifugo.

**TAGLIERE** sufficientemente grande per tagliare la carne o gli altri alimenti raccogliendo i succhi in eccesso.

**TERMOMETRO** con sonda per alimenti, particolarmente indicato a chi è non è esperto per valutare la cottura delle carni.

**COLTELLO E FORCHETTONE** a due punte per tagliare la carne.

**PIETRA LAVICA** per cucinare in modo uniforme.

**CIMINIERA ACCENDI CARBONELLA**, per facilitare l'accensione.

**GRIGLIA PER COSTINE** (rib rack), facilita la cottura uniforme.

**PRESSA PER HAMBURGER**, per preparare la carne tritata.

**SPIEDO VERTICALE PER POLLI**, invece del classico girarrosto.

**SIRINGA PER MARINATA**, per iniettare le marinade in pezzi di carne di un certo spessore.

**SPAZZOLA IN METALLO** e prodotti specifici per pulire la griglia.



# PICANHA

## INGREDIENTI

- 1 codone di manzo non sgrassato
- sale grosso

La picanha è una preparazione tipica brasiliana del taglio di carne detto codone o copertina di scamone non privato del grasso.

Tagliate il codone in pezzi larghi 6-8 cm e infilateli su uno spiedo grande in modo che rimangano leggermente arcuati.

Disponete lo spiedo piuttosto distante dalla brace in modo che cuocia a calore medio.

Girate regolarmente lo spiedo in modo che il grasso non coli sulla brace ma ammorbidisca la carne.

Quando si sarà formata una crosta croccante, sfilate dallo spiedo e affettate la carne sottile, salando con sale grosso.

# BISTECHE DI MANZO CON L'ANANAS

## INGREDIENTI

- 6 bistecche di manzo con l'osso
- 1 ananas fresco
- sale

## MARINATA

- mezza tazzina di salsa di soia
- mezza tazzina di miele
- 1 tazza d'acqua
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 chiodo di garofano
- 1 pizzico di zenzero
- 1 spicchio di aglio

Pulite e affettate l'ananas, facendo attenzione a raccogliere il succo.

Disponete le bistecche in una pirofila e su ognuna mettete una fetta d'ananas.

A parte preparate la marinata con il succo dell'ananas, la salsa di soia, il miele, l'aglio pestato, lo zucchero, l'acqua, il chiodo di garofano pestato e lo zenzero facendo bollire il tutto lentamente per 5 minuti. Versate la marinata sopra le bistecche e le fette d'ananas e lasciate insaporire per circa 2 ore.

Scolate la carne e cuocetela a calore medio per circa 10 minuti, girandola spesso e bagnandola con la marinata.

Qualche minuto prima di togliere le bistecche dalla brace, salatele e mettetevi sopra le fette di ananas. Mangiatele molto calde.





# Spiedini, hamburger e polpette

Gli spiedini sono il regno della fantasia, che è l'ingrediente fondamentale di cui bisogna essere dotati per creare sempre nuovi accostamenti. Richiedono un po' di tempo per la preparazione degli ingredienti, che devono essere tagliati a dimensioni adeguate per cuocere in maniera uniforme. Se usate spiedini di legno ricordatevi di tenerli in acqua per un'ora circa prima di infilarvi gli alimenti. Anche per la cottura occorre avere un po' di pazienza, per girarli spesso e per farli colorire su tutti i lati e, in alcuni casi, per prolungare di un certo tempo la cottura a calore moderato

dopo la prima rosolatura. Gli hamburger sono un classico della cucina alla brace e si possono fare in tanti modi variando l'impasto e le farciture. Scegliete sempre carne di prima scelta ma ricca di grasso che contribuisce alla morbidezza finale. Preparate hamburger dello spessore di 2 cm e, quando sono ancora crudi, premete leggermente al centro della superficie creando un incavo in modo che la carne non si sollevi durante la cottura, diventando una... polpetta. Aspettate che si stacchino facilmente dalla griglia e girateli una volta sola.

# SPIEDINI DI MAIALE ALLA SARDA

## INGREDIENTI

- lonza di maiale non troppo magra
- mele, possibilmente annurche
- prugne secche
- olio extravergine di oliva
- pepe
- sale

Fate rinvenire le prugne immergendole in acqua fredda e togliete i noccioli.

Tagliate la carne a pezzi di 3-4 cm di lato, spennellatela con olio, salatela e pepatela. Componete gli spiedini alternando un pezzo di mela, uno di carne, una prugna e così via. Le mele, un po' acide, assorbono il grasso del maiale, e le prugne legano i sapori, conferendo un gusto omogeneo ma non stucchevole.

Cuoceteli a calore moderato per 10-15 minuti continuando a girarli, in modo che si cuociano uniformemente.

Una variante consiste nel sostituire la lonza con dei piccoli salsicciotti.

# SPIEDINI DI AGNELLO

## INGREDIENTI

- carne di agnello
- filetto di manzo
- pancetta affumicata tagliata a fette alte 2 cm
- fette di pane casereccio
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Tagliate le carni e la pancetta a dadini di 2-3 cm.

Infilateli sugli spiedini alternandoli a pezzetti di pane.

Spennellate di olio gli spiedini, pepateli e cuoceteli a calore medio per 5-6 minuti.

Salateli a metà cottura.



# AGNELLO ALLA PROVENZALE

## INGREDIENTI

- 1 cosciotto di agnello (3 kg circa)
- 4 spicchi di aglio tritati finemente
- 6 cucchiaini di pane grattugiato
- 6 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 50 g di burro
- succo di limone
- sale
- pepe

Mescolate e amalgamate i vari ingredienti. Spalmate il composto sopra al cosciotto, schiacciandolo bene in modo che non si stacchi durante la cottura.

Aspettate 2-3 ore, quindi infilate lo spiedo nel cosciotto, il più vicino possibile all'osso in modo che giri regolarmente.

Fatelo rosolare a calore medio per 2 ore circa.



# AGNELLO ALLA CRETESE

## INGREDIENTI

- 1 agnello
- 4 limoni
- sale grosso

Fatevi aprire l'agnello dal macellaio in modo che si appiattisca il più possibile. Girategli all'esterno cosce e spalle, e infilatevi degli stecchi, in modo che rimanga fermo durante la cottura.

Infilatelo sullo spiedo così aperto e salatelo con una manciata di sale grosso.

Irroratelo di succo di limone e fatelo cuocere a calore moderato, calcolando mezz'ora circa di cottura per ogni kg di carne.

# SPIEDINI DI SEPIE E MAZZANCOLLE

## INGREDIENTI

- mazzancolle
- seppie non tanto grandi
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- limone
- aglio
- prezzemolo

Pulite bene le seppie dall'inchiostro e togliete l'osso. Ungetele con olio e succo di limone e pepatele.

Infilatele sullo spiedino alternandole alle mazzancolle.

Fate cuocere per 10 minuti a calore medio.

Togliete gli spiedini dal fuoco e serviteli cospargendoli con un battuto di aglio e prezzemolo, olio, sale e pepe.

# SPIEDINI DI COZZE E PANCETTA

## INGREDIENTI

- cozze
- pancetta affumicata tagliata a dadini di 2 cm
- prezzemolo

Pulite bene le cozze, fatele aprire scottandole in padella e staccate i molluschi.

Prendete degli spiedini molto sottili e infilatevi sopra, alternandoli, due cozze e un dadino di pancetta affumicata fino al completamento dello spiedino.

Cuoceteli a calore medio per pochi minuti e, se potete, insaporite la brace con abbondante ginepro.

Cospargeteli di prezzemolo tritato prima di servirli.



# ZUCCHINE PREZZEMOLATE

## INGREDIENTI

- zucchine
- olio extravergine di oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale

Lavate accuratamente le zucchine, asciugatele, eliminate le estremità e affettatele con un coltello o con una mandolina a uno spessore di circa 5 mm.

Adagiate le fette di zucchine sulla griglia. Quando saranno leggermente colorite, giratele in modo da cuocerle anche sull'altro lato.

Una volta cotte, mettetele in un contenitore, versatevi un filo d'olio, un pizzico di sale, qualche fettina d'aglio, un po' di prezzemolo tritato. Procedete a strati fino a esaurimento degli ingredienti.

-

# ZUCCHINE SEMPLICI

## INGREDIENTI

- zucchine
- olio extravergine di oliva
- sale

Appoggiate le zucchine intere sulla griglia e fatele cuocere a calore moderato per 7-8 minuti girandole spesso.

Quando potete trapassarle agevolmente con la forchetta sono pronte.

Toglietele dal fuoco, tagliatele per il lungo e conditele con olio extravergine e sale.



# SALSA BARBECUE

## INGREDIENTI

- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno tritato
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- il succo di mezzo limone
- mezzo litro di passata di pomodoro
- mezzo cucchiaino di tabasco
- mezzo cucchiaino di zucchero
- pepe
- sale

Questa è una salsa semplicissima che potete preparare semplicemente col frullatore a immersione.

Frullate bene tutti gli ingredienti, fino a ridurre la salsa a una crema omogenea.

Aggiungete il tabasco per ultimo.

È una salsa che si adatta a tutti i piatti cotti alla griglia, specie a quelli di carne.



# SALSA ALLO YOGURT

## INGREDIENTI

- mezzo litro di yogurt
- 1 cetriolo fresco
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale

Tritate finemente l'aglio, tagliate a fettine sottili il cetriolo e mescolateli allo yogurt.

Aggiungete un filo di olio e salate.

Potete mangiare questa salsa con i piatti di carne, specialmente di agnello o di maiale.

# DAL CATALOGO

