



GUIDA AL BARBECUE  
19° EDIZIONE

**Broil King®**  
Great Barbecues Every Time

# ACCESSORI PER ESPERTI GOURMAND DEL BARBECUE

## PROGETTATI PER OTTIMIZZARE LE PERFORMANCE DELLA VOSTRA CUCINA ALL'APERTO

Con alle spalle oltre 25 anni di produzione di barbecue di primissima qualità, **Broil King®** è sinonimo di eccellenza. Siamo famosi nel mondo per gli alti standard che caratterizzano la produzione dei nostri barbecue. Ecco perché abbiamo creato una nuova serie di accessori per completare e valorizzare al meglio l'esperienza della cucina al barbecue.

Cucinare al barbecue significa condividere un vero e proprio stile di vita. Pranzi gustosi, piacere della convivialità e sana vita all'aria aperta. Con il tuo barbecue puoi goderti il giardino e il terrazzo e organizzare pranzi e cene in famiglia e con gli amici.

Grazie a questa nuovissima linea di accessori Broil King® puoi cucinare ottimi cibi alla griglia e valorizzare le tue qualità di cuoco. Accessori che vanno dai fondamentali, come pinza e spatola, fino al supporto per costine e arrosti, di nuovissimo design. Gli accessori Broil King® sono sia un valido ausilio per cucinare al barbecue che oggetti di design allo stesso tempo, per vivere al meglio questo stile di vita. Sono perfetti da regalarsi o da regalare all'amico appassionato del barbecue.



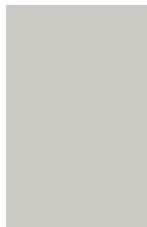


# Broil King®

I Signori del Barbecue

## SOMMARIO

Per iniziare .....	5
Suggerimenti e tecniche .....	6
Scelta della cottura .....	7
Cottura diretta ed indiretta .....	8
Cottura al girarrosto .....	10
Anatomia di un barbecue .....	12
Ricette	
Antipasti e zuppe .....	13
Sandwich e insalate .....	21
Verdure e contorni .....	29
Carne .....	39
Pollame .....	61
Pesce e crostacei .....	71
Salse e marinate .....	81
Dessert .....	85
Accessori .....	91
Sicurezza e manutenzione .....	94
Indice .....	96









# Broil King®

I Signori del Barbecue

## PER INIZIARE

Pronti per il barbecue.....	6
Regolazione del calore per la cottura.....	7
Cottura diretta.....	8
Cottura indiretta.....	8
Metodi di cottura con leccarda.....	9
Cottura al girarrosto.....	10
Anatomia di un barbecue.....	12

## PRONTI PER IL BARBECUE!

---

Alcune informazioni di base vi permetteranno di preparare grandi grigliate in assoluta sicurezza. Per ulteriori informazioni riguardanti la pulizia e il mantenimento, vi preghiamo di consultare il Manuale d'Uso e le ultime sessioni di questo ricettario.

- Prima di cucinare per la prima volta sul barbecue, consigliamo di scaldare bene la griglia per eliminare qualsiasi eventuale residuo. Togliete quindi le griglie di cottura e il supporto riscaldante e lavateli con un detergente delicato. Rimuovete le griglie e accendete il barbecue per 10 minuti a calore ALTO con il coperchio chiuso. Dopo questa bruciatura, girate il pomello in posizione off e rimettete le griglie al loro posto quando il barbecue si sarà raffreddato.
- Aprite sempre il coperchio prima di procedere all'accensione. Non inclinatevi in avanti sul barbecue mentre svolgete questa operazione. Trovate le istruzioni per una corretta accensione sul pannello di controllo di ogni barbecue Broil King®. Se il barbecue non si accende, molto probabilmente la causa è la mancanza di scintilla nella scatola collettore. In questo caso fate riferimento al vostro manuale d'uso. Nel frattempo, potete accendere ugualmente il vostro barbecue con un fiammifero o con un accenditore a gas butano seguendo queste semplici istruzioni:
  1. Girate il pomello di controllo in posizione "off" e attendete 5 minuti.
  2. Inserite il fiammifero acceso nel foro predisposto sulla parte inferiore del barbecue e girate il pomello al massimo. Il bruciatore si accenderà entro 5 secondi.
- Preriscaldate il barbecue a calore ALTO con il coperchio chiuso per 10 minuti prima dell'utilizzo. Riducete il calore a seconda di ciò che desiderate cucinare. Spazzolate le griglie di cottura con una spazzola e ungetele o oliatele con lo spray con olio vegetale per evitare che il cibo si attacchi.

- Cucinate sempre con il coperchio chiuso. Non solo manterrete il calore costante, ma il cibo si cuocerà più velocemente consumando meno combustibile. Inoltre, il coperchio chiuso aromatizzerà al meglio i cibi. Il coperchio chiuso mantiene il cibo morbido all'interno e croccante all'esterno.
- Usate le griglie con il lato a punta rivolto verso l'alto nella maggior parte dei casi. Usate le griglie con la parte scanalata verso l'alto per cucinare cibi delicati, come il pesce o carni delicate.

Il lato a punta è ideale per grigliare bistecche, braciole e hamburger per ottenere le classiche rigature di caramellizzazione degne di una steak-house.



## REGOLARE IL CALORE PER LA COTTURA

**Il vento e gli agenti atmosferici possono influire sulla temperatura all'interno del barbecue.**

Le indicazioni che seguono sono indicative e si riferiscono a una giornata estiva ipotizzando un clima temperato. Consigliamo di non utilizzare il barbecue in pieno vento e posizionarlo possibilmente in uno spazio riparato ma ben ventilato. Non usare mai il barbecue in ambienti chiusi, come un garage, per evitare ristagni di gas di monossido di carbonio.

- La regolazione ALTA porterà il barbecue a una temperatura oltre i 250° in circa 10 minuti. Questa regolazione è ideale per scottare velocemente la carne, prima di ridurre il calore o per cuocere la pizza. Non cucinare mai a lungo carne con questa regolazione ALTA.
- La regolazione MEDIA porterà il barbecue a una temperatura di circa 220°C con il coperchio chiuso. Questa regolazione è consigliata per cucinare pollo, bistecche, braciole, hamburger e per la cottura con il Metodo Indiretto.
- La regolazione BASSA porterà il barbecue a una temperatura interna di circa 150-180°C. L'uso di questa regolazione è consigliato per la cottura indiretta di arrosti, pesci delicati e per prodotti da forno come il pane e dolci.
- I barbecue Broil King® sono dotati di valvole a regolazione progressiva del flusso del gas. Ciò permette un preciso controllo nella regolazione della temperatura.

Quando conoscerete bene il funzionamento del vostro barbecue, sarete in grado di ottenere ottimi e sorprendenti risultati di cottura.



## COTTURA DIRETTA

Il metodo di cottura diretta consiste nel cucinare i cibi posizionandoli direttamente sulla griglia con i bruciatori sottostanti accesi. Consigliamo la cottura diretta per bistecche, bracioline, pesce, hamburger, spiedini e verdure e per qualsiasi altro cibo che richiede una cottura veloce e non contiene troppi grassi. Il coperchio sarà utilizzato chiuso il più a lungo possibile.



La profondità del forno nel barbecue a gas Broil King® consente al bruciatore e al vaporizzatore di essere alloggiati più lontano dalle griglie di cottura con il vantaggio di un maggior controllo della temperatura e della riduzione delle fiammate. La particolarità di questo metodo consente di ottenere sia sulla carne che sulle verdure il caratteristico motivo a losanghe. Vedi pagina 43 della guida alla cottura al barbecue.

- Regolare la temperatura per questa tecnica di cottura è molto semplice. Per ottenere migliori risultati, preriscaldare il barbecue a calore ALTO, eliminare eventuali residui dalla griglia di cottura con una spazzola, quindi spruzzare o pennellare un po' di olio vegetale sulla griglia per evitare che il cibo in cottura si attacchi.
- Le marinade, gli aromi e le salse aiutano a creare piatti interessanti, molto appetitosi. Le marinade aiutano a rendere più teneri alcuni tagli di carne aumentandone la morbidezza. Preparando salse e marinade in anticipo sarete liberi di invitarvi ai vostri amici e alla vostra famiglia mentre il cibo cuoce sul barbecue.

## COTTURA INDIRETTA

Il metodo di cottura indiretta consiste in una cottura lenta, quindi più lunga, ideale per grossi tagli di carne, per cibi grassi e pollame intero. Come suggerisce la definizione, il cibo non viene cucinato a diretto contatto con la fonte di calore, ma dall'aria calda che circola attorno. Vi sono due metodi di cottura indiretta, entrambi a bassa temperatura e con il coperchio del barbecue chiuso. Uno prevede di mantenere uno o più bruciatori spenti, mentre l'altro implica la cottura con l'utilizzo di una leccarda che dovrà contenere acqua per evitare che i grassi fumino o si accendano. Senza dover girare o pennellare l'arrosto, il risultato è garantito. Nessuna preoccupazione e niente fumo né fiammate.



- I forni dei barbecue Broil King sono più profondi e più spessi di quelli dei comuni barbecue a gas e garantiscono un' affidabile cottura a convezione e ottimi risultati a qualsiasi temperatura.
- Ricordate che i tempi di cottura possono variare a seconda delle condizioni meteorologiche, soprattutto in presenza di vento. Non fidatevi di tempi di cottura indicati sulle ricette, solo l'uso un termometro a sonda vi permette di controllare la temperatura interna della carne e assicuratevi che sia al punto giusto per ottenere il massimo in termini di succosità e morbidezza. Sistemate il termometro con la sonda al centro della carne, lontano da ossa o parti grasse. Vedi pagina 43 della guida alla cucina al barbecue per suggerimenti e temperature interne degli alimenti.
- Lasciate sempre riposare l'arrosto per 10-20 minuti prima di affettarlo. La temperatura interna continuerà a salire di circa 3/4°C, quindi calcolate il termine della cottura di un arrosto leggermente in anticipo rispetto ai tempi.



## METODO DI COTTURA INDIRETTO CON LECCARDA

---

Con questo metodo i succhi dei cibi in cottura cadono all'interno della leccarda mescolandosi con il contenuto. Questo liquido si scalda e vaporizza, aromatizzando il cibo in cottura, con un gusto unico. Una volta conosciuto questo metodo non lo abbandonerete più, ottimo per cucinare arrosti, tacchini e polli interi e vi permette di utilizzare il barbecue tutto l'anno.

- Togliete le griglie di cottura.
- Sistemate la leccarda sul vaporizzatore esattamente sotto la zona dove posizionerete la carne che state preparando.
- Versate acqua o altri liquidi all'interno della leccarda, a seconda di ciò che andrete a cucinare. Succhi di frutta come limone, arancia, ananas, mirtillo o mela oppure vino bianco o rosso sono indicati per aromatizzare i cibi in cottura.
- Riposizionate le griglie di cottura.
- Preriscaldate il barbecue a calore ALTO, quindi abbassate il calore a MEDIO o MEDIO/BASSO.
- Ungete leggermente le griglie di cottura per evitare che il cibo in cottura si attacchi.
- Sistemate l'arrosto o il pollame intero direttamente sulla griglia proprio sopra la leccarda. Per un facile utilizzo, potete utilizzare un supporto per arrosti .
- Cucinate sempre con il coperchio chiuso.
- Non lasciate mai asciugare completamente il liquido all'interno della leccarda! Quando il liquido si scalda vaporizza e si riduce. Controllate spesso e usate una caraffa per aggiungere liquido caldo. Durante la cottura il grasso cola dall'arrosto o dal pollame e se la leccarda è asciutta potrebbe bruciare. Se ciò dovesse accadere, spegnete immediatamente i bruciatori, aprite il coperchio e buttate un po' di bicarbonato. E' importante non buttare mai acqua per spegnere il fuoco.

## METODO DI COTTURA INDIRETTO IN UN BARBECUE CON 3 O PIU' BRUCIATORI A TUBO.

---

- Posizionare sulle barre di vaporizzazione una leccarda per raccogliere i succhi della cottura in corrispondenza del bruciatore centrale
- Accendere i bruciatori laterali in posizione MEDIO-BASSA e regolate la temperatura desiderata
- Suggeriamo questo metodo per cibi grossi e/o grassi ottimo per costoline, salsiccie, pancetta, arrosti, pollame sia a pezzi che intero ecc

## METODO DI COTTURA INDIRETTO USANDO UN SOLO BRUCIATORE

---

- Preriscaldate il barbecue a calore ALTO, quindi spegnete un bruciatore. Ungete leggermente la griglia di cottura con olio vegetale.
- Scottate la carne su tutti i lati usando la parte accesa del barbecue, quindi trasferitela sopra la parte spenta.
- Regolate il calore sulla temperatura richiesta dalla ricetta. Utilizzando questo sistema, suggeriamo di procedere con la cottura a calore MEDIO.
- Questo metodo di cottura è perfetto non solo per arrosti, ma anche per bistecche e braciole di grosso spessore e per pollame intero.

## COTTURA AL GIRARROSTO

---

Il ruotare della carne consente di ottenere arrostiti più gustosi e croccanti grazie ai succhi naturali che vengono costantemente assorbiti durante la cottura. I migliori arrostiti al girarrosto si ottengono utilizzando grossi tagli di carne con o senza osso ben legati.

- Grossi tagli di carne con osso si possono cuocere al girarrosto. Vanno ben bilanciati affinché lo spiedo possa girare con facilità.
- Le costine si possono infilare nello spiedo a mo' di fisarmonica oppure usando il cesto piatto per girarrosto. Questo accessorio è indicato anche per cuocere pezzi di pollame, pesce o gamberi.
- Per sistemare carne o pollame sullo spiedo togliete uno dei due forchettoni. Quindi inserite lo spiedo al centro della carne o del pollame nel senso della lunghezza. Il cibo va centrato sullo spiedo, e bloccato con l'altro forchettone. I forchettoni devono essere ben fissati.
- Controllate il bilanciamento allentando il pomello dell'asta per permettere al bilanciante di girare liberamente. Sistemate l'asta del girarrosto nelle fessure del barbecue o sul lavello in cucina. Fate ruotare la parte più pesante della carne sul fondo. Sistemate il bilanciante all'estremità dell'asta, alla parte opposta rispetto alla parte più pesante della carne. Bloccate la maniglia all'asta.
- Ogni tanto controllate se la carne gira regolarmente. Riposizionate il bilanciante se necessario.
- L'unico metodo per verificare il punto di cottura della carne è l'utilizzo di un termometro a lettura istantanea. Inserite il termometro al centro della carne. Non posizionate il termometro vicino all'osso.

### COTTURA AL GIRARROSTO UTILIZZANDO IL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Prima di accendere il barbecue togliete le griglie di cottura e la griglia scaldavivande. Con la griglia divisa in due parti se ne può togliere una e cuocere patate o verdure sull'altra, mentre si utilizza il girarrosto.
- Sistemate una leccarda sulle barre di vaporizzazione e posizionate la parte centrale del cibo in cottura. Riempite la leccarda con acqua o altro liquido come succo di frutta o vino. I succhi dei cibi in cottura cadono all'interno della leccarda mescolandosi con il contenuto. Questo liquido si scalda e vaporizza aromatizzando il cibo in cottura.
- Posizionate l'asta del girarrosto con la carne saldamente bloccata nel motorino e accendetelo.
- Tenete chiuso il coperchio del barbecue e mantenete il calore basso o medio, mai alto.
- Evitate che il liquido nella leccarda si asciughi! Controllate e aggiungetene, se necessario.

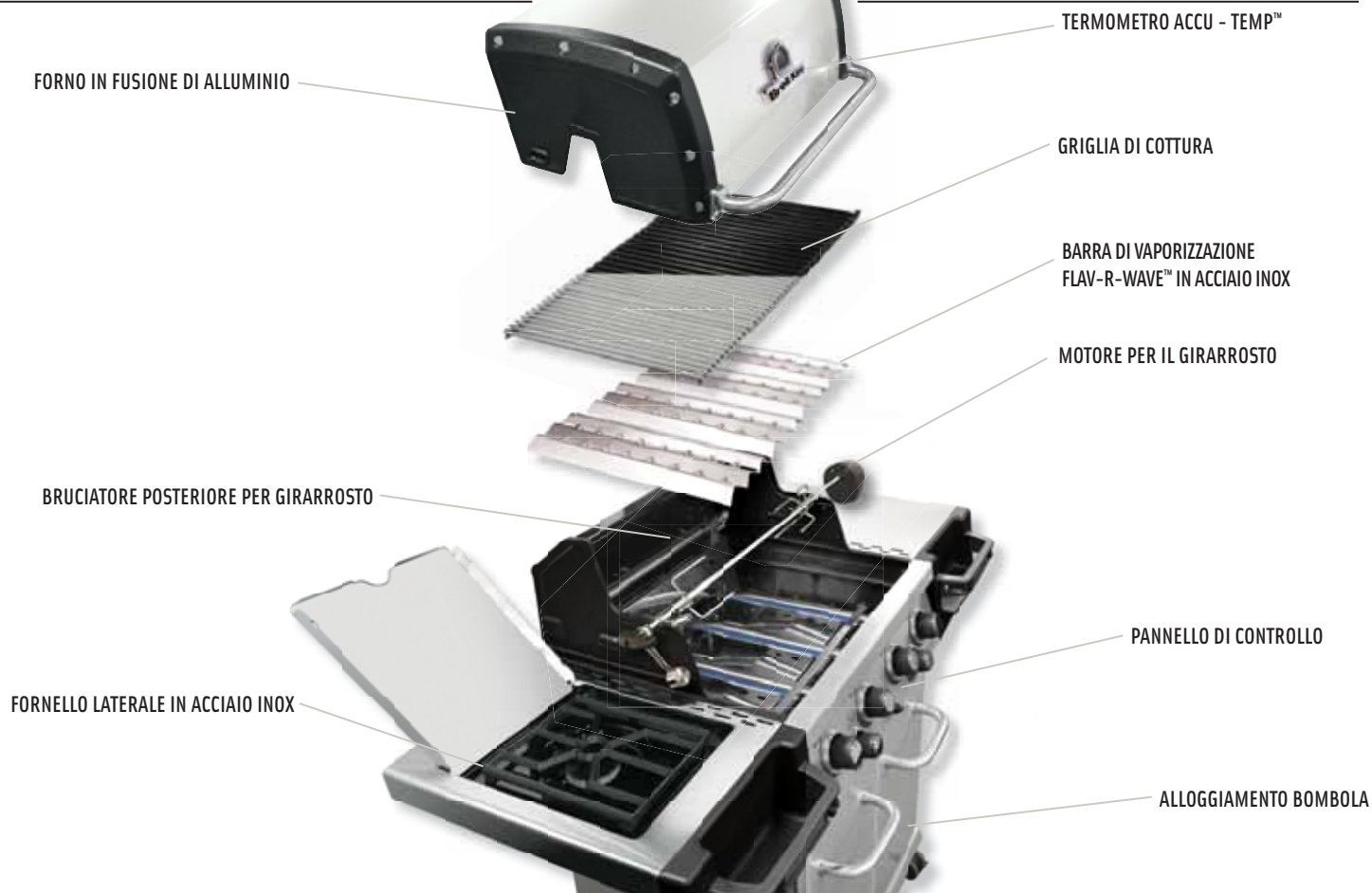
## COTTURA AL GIARROSTO UTILIZZANDO IL BRUCIATORE DEDICATO

Alcuni modelli di barbecue Broil King® sono dotati di bruciatore posteriore per girarrosto. Si tratta del sistema perfetto per cuocere arrosti e pollame. Il calore localizzato dietro il cibo garantisce una cottura senza fiammate.

- Togliete le griglie di cottura e le griglie scaldavivande durante l'utilizzo del bruciatore posteriore.
- Sistemate una leccarda sulle barre per raccogliere i succhi dei cibi in cottura, ottimi per realizzare il fondo bruno o come base per ottime salse.
- Usate un fiammifero per accendere il bruciatore posteriore.
- E' consigliabile non usare il girarrosto in giornate con cattive condizioni atmosferiche, pioggia o neve.
- Controllate che il pomello sia nella posizione OFF quando non in uso.
- Non utilizzate contemporaneamente il bruciatore posteriore e il bruciatore principale.
- Il bruciatore posteriore è facilmente asportabile, poiché è dotato di un incavo a molla. Spingete il bruciatore sulla destra per estrarlo.
- Togliete il bruciatore posteriore se usate le griglie in ghisa leggermente inclinate.



## ANATOMIA DI UN BARBECUE A GAS







## PIADINA CON ERBE AROMATICHE E CAPRINO

# Broil King®

I Signori del Barbecue

## ANTIPASTI E ZUPPE

Zuppa di peperoni alla griglia con crema di peperoncini .....	14
Pizza facilissima.....	15
Pizza al pesto .....	15
Gamberi avvolti nella pancetta.....	15
Quesadillas ai fagioli neri.....	17
Quesadillas velocissima .....	17
Quesadillas con brie, mango e peperoncini .....	18
Bruschetta.....	19
Zuppa (soup de zam).....	19
Piadina con erbe aromatiche e caprino.....	20

## ZUPPA DI PEPERONI ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PEPERONCINI

**PER 6 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 1 ORA E 30**

Questo piatto può essere preparato con un giorno di anticipo. La zuppa di base si può variare a seconda dei gusti utilizzando qualsiasi verdura grigliata. Sugeriamo di utilizzare la zucca oppure i porri anzichè i peperoni, seguendo il procedimento indicato nella ricetta. Siate creativi e riutilizzate le verdure grigliate in eccedenza.

### PER LA ZUPPA

45g di scalogno tritato finemente  
10g di timo sbriciolato  
20g di burro  
12 peperoni rossi cotti sul barbecue e tagliati  
750ml di brodo di pollo  
125ml di panna  
succo di limone a piacere  
sale e pepe a piacere

### PER LA CREMA

3 peperoncini jalapeño privati dei semi e tagliati  
1 grosso spicchio d'aglio finemente tritato  
1 pizzico di sale  
125ml di panna acida  
125ml di panna

Preriscaldare il barbecue a calore ALTO. Sistemate i peperoni sulla griglia di cottura del barbecue e arrostiteli su tutti i lati girandoli spesso. Toglieteli dal barbecue e lasciateli raffreddare. Quando sarete in grado di maneggiarli, eliminate la pelle, il picciolo e i semi. Tagliate a pezzi i peperoni.

Utilizzando il fornello laterale del vostro barbecue fate sciogliere il burro in un tegame con fondo spesso a calore BASSO. Aggiungete lo scalogno e il timo e mescolate fino a quando lo scalogno non si è ammorbidito. Aggiungete i peperoni e il brodo di pollo e fate sobbollire, coperto, fino a quando i peperoni non sono molto teneri, circa 15 minuti.

In un mixer frullate il composto poco alla volta ottenendo una purea. Versate il composto in un tegame pulito e aggiungete la panna, mescolando. (aggiungete un po' di brodo se gradite una zuppa più liquida). Condite con sale, pepe e succo di limone a piacere.

Per la crema di peperoncini, frullate i peperoncini, l'aglio, la panna acida e la panna in un mixer, amalgamando bene tutti gli ingredienti. (Attenzione a non frullare troppo a lungo: la panna potrebbe coagulare). Attraverso un colino filtrate la crema direttamente in una ciotola.

Per servire, tenete la crema di peperoncino a temperatura ambiente e scaldate la zuppa separatamente.

Versate la zuppa in ciotole individuali irrorando con la crema di peperoncino in maniera decorativa.



## PIZZA FACILISSIMA

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 1 confezione di pasta per pizza
- 250g salsa di pomodoro
- 125g di formaggio Asiago grattugiato
- 1 mozzarella

Preriscaldate il barbecue regolando su calore BASSO. Versate sulla base per pizza il pomodoro e la mozzarella. Sistemate sulla griglia del barbecue leggermente unta e cuocete fino a quando il formaggio non si è sciolto e sul fondo della pizza si vedono i leggeri segni della griglia.

Servite piccoli spicchi per un gustoso aperitivo, o porzioni più abbondanti per un vero e proprio pranzo.

## PIZZA AL PESTO

Per ottenere una semplice variante, aggiungete questi ingredienti:

- 1 Confezione di pasta per pizza
- 250g di mozzarella sbriciolata
- 60g di pesto alla genovese
- 1 pomodoro di medie dimensioni affettato
- 125g di formaggio parmigiano grattugiato

## GAMBERI AVVOLTI NELLA PANCETTA

### PER 10 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 10g di paprica
- 5g di Cajenna
- 5g di Curry in polvere
- 5g di Cumino macinato
- 5g di Coriandolo macinato
- 5g di sale
- pepe nero macinato al momento
- 15ml di olio di oliva
- 30g di zucchero
- 30ml di succo di limone appena spremuto
- 20 gamberi puliti  
(privi del guscio e della vena intestinale)
- 10 fette sottili di pancetta magra tagliate a metà

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO e pennellate le griglie di cottura con un po' di olio. Mescolate in una ciotola i primi 10 ingredienti. Aggiungete i gamberi e lasciate marinare per 30 minuti. Avvolgete i gamberi con le fette di pancetta, fermandoli con uno stuzzicadenti.

Cuocete sul barbecue a calore ALTO per 3-4 minuti per lato, fino a quando i gamberi non diventano opachi.



## QUESADILLAS AI FAGIOLI NERI





## QUESADILLAS AI FAGIOLI NERI

PER 6 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 250g di fagioli neri, risciacquati e scolati
- 1 pomodoro privato dei semi e tagliato a pezzetti
- 1 peperone rosso grigliato, spellato e tagliato a pezzi
- 1 peperoncino jalapeno, privato dei semi e tagliato a dadini
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 125g di coriandolo fresco, tritato
- 30g di cipollotti freschi, tritati
- 350g di formaggio tipo Cheddar, grattugiato
- 125g di formaggio feta, sbriciolato
- 6 tortillas di 25 cm di diametro

Mescolate i primi 7 ingredienti in una terrina di medie dimensioni. Sistemate le tortillas sul piano di lavoro e distribuite il composto di fagioli neri sulla metà di ogni tortilla lasciando un bordo di 1,5 cm. Aggiungete i formaggi. Pennellate i bordi con un po' di acqua e ripiegate le tortillas, premendo bene.

Preriscaldate il barbecue e pennellate la griglia di cottura con olio d'oliva. Cuocete le quesadillas a calore MEDIO per 2-3 minuti per lato.

Tagliate a fette su un tagliere con un tagliapizza o un coltello ben affilato. Guarnite con il coriandolo fresco e servite.

## QUESADILLAS VELOCISSIME

PER 6 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

Si può attenuare il gusto piccante utilizzando una salsa dolce o leggermente piccante, oppure eliminando il peperoncino jalapeno.

- 4 tortillas grandi
- 15ml di olio d'oliva
- 125g di salsa di pomodoro piccante
- 4 cipollotti tritati
- 1 peperoncino jalapeno, privato dei semi e tritato
- 500g di formaggio grattugiato

Preriscaldate il barbecue a temperatura BASSA. Mescolate la salsa di pomodoro, le cipolle e il peperoncino in una ciotola. Pennellate leggermente un lato di ogni tortilla con olio d'oliva. (Sarà la parte esterna della quesadilla). Cospargete due delle tortillas con il composto e aggiungete il formaggio grattugiato. Coprite con le tortillas rimaste.

Sistemate le quesadillas direttamente sulla griglia di cottura e cuocete sul barbecue per 3 minuti ogni lato, controllando spesso la parte a contatto col calore.

Trasferite le quesadillas su un tagliere di legno e attendete un minuto prima di tagliarle con un coltello affilato o un tagliapizza.

## QUESADILLAS CON BRIE, MANGO E PEPERONCINI

PER 12 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

Questo semplicissimo antipasto sarà molto apprezzato dai vostri ospiti. Garantito!

- 1 peperone rosso
- 1 peperoncino jalapeno, sminuzzato
- 1 mango, pelato e tagliato a tocchetti
- 30g cucchiari di coriandolo, tritato
- 1 lime
- 8 piccole tortillas
- 250g di formaggio brie, conservato in frigorifero e affettato
- 15ml pepe nero macinato al momento di olio d'oliva

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Arrostiti il peperone rosso ponendolo direttamente sulla griglia del barbecue e cuocete, girandolo di tanto in tanto, fino a quando la parte esterna è completamente abbrustolita. Toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Eliminate la pelle e i semi e tagliatelo a pezzetti.

In una ciotola di medie dimensioni mescolate il peperone, il peperoncino, il mango, il coriandolo e il succo di lime.

Sistamate le tortillas su un piano di lavoro. Sulla metà di ogni tortilla stendete alcune fette di formaggio brie. Scolate il miscuglio di peperoni e mango per evitare che le tortillas si inzuppino con troppo liquido. Ponete alcune cucchiariate di questo miscuglio di mango e peperoni sul formaggio e piegate le tortillas. Proseguite con le altre tortillas.

Preriscaldate il barbecue e regolate il calore al MINIMO. Pennellate leggermente le tortillas con olio d'oliva sia per evitare che si attacchino alla griglia sia per renderle più croccanti. Cuocete sul barbecue per 1-2 minuti per lato fino a quando non sono ben dorate e il formaggio si è sciolto.

Togliete le tortillas dal barbecue, sistematele su un tagliere e tagliate a spicchi.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Organizzare un intero menu sul barbecue è semplice. L'importante è tenere conto dei tempi di cottura e delle caratteristiche che il vostro barbecue può offrire. Una volta preriscaldato il barbecue, sistemate delle patate avvolte in cartadi alluminio sulla griglia scaldavivande. Cominciate con una serie di antipasticucinatisul barbecue, quindi cuocete la carne. Ricordate che generalmente la carne risulterà molto più gustosa se lasciata riposare dai 10 ai 30 minuti; un arrosto o un grosso taglio di carne dovrà riposare più a lungo. (Il pesce fa eccezione perché va servito immediatamente dopo la cottura). Mentre la carne riposa, sistemate le verdure sul barbecue e preparate una salsa sul fornello laterale. A seconda delle dimensioni del vostro barbecue e del numero dei vostri ospiti, potrete cuocere allo stesso tempo carne e verdure.

## BRUSCHETTA

**PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI**

**PER IL PANE ALL'AGLIO**

- 30ml di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 2 pizzichi di sale
- 15g di aghi di rosmarino fresco sminuzzati
- 16 fette di pane

**PER GUARNIRE**

- 125ml di aceto balsamico
- 125ml di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio tritato
- sale
- pepe nero macinato al momento
- 1kg di pomodori tagliati a cubetti
- 1 manciata di foglie di basilico tritate

Per il pane all'aglio, mescolate l'olio d'oliva, l'aglio, sale, pepe e il rosmarino. Cospargete il composto su entrambi i lati delle fette di pane e grigliate sul barbecue un minuto per lato a calore MEDIO. Sistemate su un vassoio.

Nel frattempo, sbattete l'aceto, l'olio d'oliva e l'aglio. Salate e pepate. Aggiungete i pomodori e versate il composto sulle fette di pane aiutandovi con un cucchiaino. Cospargete con basilico fresco tritato.



## SOUP DE ZAM

**PER 12 PERSONE – PREPARAZIONE 30 MINUTI**

- 1,5kg di patate dolci, pelate e tagliate a fette spesse
- 3 cipolle piccole
- 2,5lt di brodo vegetale o di pollo
- sale e pepe a piacere
- 90ml di olio d'oliva
- 15g di zenzero fresco tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 125g di riso, sciacquato e scolato
- 125g di parmigiano grattugiato
- 2 foglie di salvia

Preriscaldate il barbecue a calore BASSO. In una ciotola grande condite le fette di patata con l'olio d'oliva. Sistemate le fette di patata sul barbecue e cuocete per 15 minuti, girandole una volta.

Nel frattempo, sul fornello laterale del barbecue riscaldate il restante olio in una pentola. Aggiungete le cipolle e rosolate, mescolando spesso, per 5 minuti. Aggiungete l'aglio, lo zenzero, la salvia e continuate a saltare le verdure mescolando, fino a quando non sono ammorbidite e sprigioneranno il loro aroma. Aggiungete le patate grigliate e versate il brodo.

Fate raggiungere il bollore, aggiungete il riso e abbassate il calore facendo sobbollire la zuppa per altri 15 minuti. Togliete dal fuoco. Lasciate intiepidire, quindi riducete la zuppa a purea aiutandovi con un mixer. Scaldate la zuppa e versatela in ciotole individuali. Guarnite con parmigiano grattugiato.

## PIADINA CON ERBE AROMATICHE E CAPRINO

### PER 10 PERSONE - PREPARAZIONE 45 MINUTI

Un gustoso antipasto per gli amici buongustai!

### PER LA PIADINA

- 1 cubetto di lievito di birra
- 250ml di acqua tiepida
- 500g di farina
- 15ml di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero

### PER GUARNIRE

- 125g di formaggio Caprino
- 1 mazzetto di Origano fresco, lavato e tritato
- 1 mazzetto di basilico fresco, lavato e tritato
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco, lavato e tritato
- 125g di pinoli tostati
- 1 Testa d'aglio arrostita al barbecue (vedi istruzioni a lato)

Per preparare un impasto per pizza o per piadina, sciogliete il lievito nell'acqua tiepida con un pizzico di zucchero. Aggiungete la farina, l'olio e il sale e lavorate fino a rendere l'impasto morbido ed elastico. Lasciate riposare per 10 minuti prima di stenderlo. Non è necessario lasciare lievitare l'impasto.

In alternativa, usate la pasta per pizza surgelata. Se usate una macchina per preparare il pane, attenetevi alle indicazioni del manuale.

Adagiate la piadina su una teglia unta. Cospargete con gli ingredienti indicati. Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Sistemate la piadina sulla griglia del barbecue, abbassate il calore BASSO e chiudete il coperchio. Cuocete per 5-7 minuti fino a quando la piadina non sarà croccante e il formaggio sarà sciolto.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Per cuocere l'aglio sul barbecue, tagliate la cima dell'intera testa e mettetela al centro di un foglio di carta di alluminio. Irrorate con un po' di olio e avvolgete ben stretto l'aglio con il foglio di carta di alluminio. Appoggiate il cartoccio sulla griglia scaldavivande del barbecue a calore BASSO per 30 minuti, fino a quando l'aglio non è tenero. Lasciate raffreddare, quindi schiacciate l'aglio uno spicchio alla volta in una ciotolina.





## SPIEDINI DI LOMBO DI MAIALE CON PANE ARABO E SALSA TZATZIKI

**Broil King®**  
I Signori del Barbecue

### SANDWICHES E INSALATE

Caprino caldo con insalate di verdura alla griglia .....	22
Spiedini di lombo di maiale con pane arabo e salsa tzatziki .....	23
Insalata di mais grigliato .....	24
Insalata di spinaci walper .....	25
Insalata mista con pere grigliate e gorgonzola .....	25
Insalata di manzo alla thailandese con salsa di lime e zenzero .....	26
Pollo alle erbe e pesto di coriandolo con pita .....	27
Insalata di pollo piccante .....	28

## CAPRINO CALDO CON INSALATA DI VERDURE ALLA GRIGLIA

PER 6 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI

Il ristorante di Janet Lynn a Waterloo, Ontario è famoso per le speciali proposte di cucina californiana. Il proprietario, Kevin, utilizza il suo barbecue Broil King all'interno del ristorante e con molto piacere ci ha fornito una delle sue ricette più famose.

500g di formaggio caprino  
1 peperone rosso, tagliato in 6 parti  
1 peperone giallo, tagliato in 6 parti  
1 zuccina, tagliata a fette  
1 melanzana, tagliata a fette  
1 cipolla rossa, tagliata in 6 spicchi  
6 funghi grandi (tipo Portobello) puliti, senza gambi  
60ml di olio d'oliva  
sale a piacere  
pepe nero macinato al momento, a piacere  
1.5kg di insalata di vario tipo, lavata e tagliata  
15g di timo fresco, tritato  
15g di prezzemolo fresco, tritato  
un po' di aceto balsamico

Per preparare al meglio il formaggio di capra per la cottura, prendete un boccale di acqua bollente e un coltello molto affilato. Immergete il coltello nell'acqua, quindi tagliate una porzione di formaggio. Ripetete l'operazione fino ad avere 6 porzioni. Sistemate il formaggio su un vassoio per il barbecue o un foglio di carta da forno.

Preriscaldare il barbecue a calore ALTO.

Sistemate le verdure preparate per la cottura su un vassoio e irroratele con un po' di olio d'oliva. Condite con sale, pepe e aggiungete il timo fresco.

Riducete il calore.

Cuocete le verdure sul barbecue separatamente. Occorreranno circa 2 minuti per i peperoni, mentre per le cappelle di funghi, la zuccina, la melanzana e la cipolla serviranno circa 4 minuti.

Mentre cuocete le verdure, sistemate il vassoio o la carta da forno con il formaggio sulla griglia scaldavivande.

Il formaggio dovrà risultare caldo, non bollente.

Per servire, sistemate le verdure al bordo di ogni piatto mettendo l'insalata al centro. Appoggiate delicatamente una fetta di formaggio caldo sopra l'insalata. Irrorate con olio d'oliva e aceto balsamico. Spolverizzate con un po' di prezzemolo tritato e pepe nero macinato al momento.



## SPIEDINI DI LOMBO DI MAIALE CON PANE ARABO E SALSA TZATZIKI

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

Un sandwich stuzzicante, ideale per un pranzo leggero. Se non avete tempo per preparare la salsa, acquistatela già pronta.

### PER LA CARNE

- 750g di lombo di maiale tagliato a cubetti
- 30ml di olio d'oliva
- 15ml di succo di limone appena spremuto
- 30g di origano essiccato
- 10g di timo essiccato
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati

### PER LA SALSA TZATZIKI

- 250ml di yogurt naturale
- 1 cetriolo tritato finemente, dopo aver eliminato semi e buccia
- 1 grosso spicchio d'aglio finemente tritato
- 10ml di succo di limone appena spremuto
- 10g di aneto tritato
- sale e pepe nero macinato al momento, a piacere
- 4 pani arabi tagliati a metà

In un contenitore di vetro preparate una marinata mescolando olio d'oliva, succo di limone, origano, timo e aglio. Aggiungete i cubetti di lombo e marinare per almeno 6 ore in frigorifero.

Nel frattempo preparate la salsa tzatziki mescolando yogurt, cetriolo, aglio, succo di limone, aneto, sale e pepe. Refrigerate per almeno un'ora per permettere agli aromi di sprigionarsi e mescolarsi.

Infilate i pezzetti di lombo negli spiedini di metallo o in quelli di legno, lasciati a bagno in acqua per circa mezz'ora.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO e pennellate la griglia con un po' d'olio per evitare che la carne si attacchi. Abbassate il calore MEDIO e posizionate gli spiedini sulla griglia del barbecue. Cuocete per 4- 6 minuti per lato, girando una volta.

Abbrustolite leggermente il pane sulla griglia del barbecue, sistematevi la carne dopo aver eliminato gli spiedini e servite accompagnando con la salsa tzatziki.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Prima di usare i bastoncini di legno per spiedini e satays, lasciateli a bagno per circa mezz'ora per evitare che brucino durante la cottura.

## INSALATA DI MAIS GRIGLIATO

### PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 30 MINUTI

E' l'insalata estiva per eccellenza se preparata con le pannocchie fresche, ma si può gustare anche in inverno utilizzando il mais in scatola.

- 8 pannocchie di mais
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 60g di pomodori secchi tritati
- 1 peperoncino jalapeno sminuzzato
- 30g di erba cipollina tritata
- 30g di coriandolo tritato

### PER LA VINAIGRETTE

- 1 peperoncino chipotle
- 2 spicchi d'aglio
- 30ml di aceto di vino rosso
- 30ml di succo d'arancia
- 125ml di olio d'oliva
- sale e pepe a piacere

Immergete le pannocchie in un contenitore di acqua fredda per 20 minuti. Nel frattempo preriscaldate il barbecue a calore ALTO e sistemate i peperoni sulla griglia di cottura. Girate i peperoni di tanto in tanto, facendo abbrustolire la pelle in modo uniforme. Sistemate i peperoni su un tagliere e lasciateli raffreddare. A questo punto eliminate la pelle e i semi e tagliate a pezzetti la polpa. Tenete da parte.

Abbassate il calore. Adagiate le pannocchie sul barbecue. Giratele ogni 5 minuti e proseguite la cottura per un totale di 20 minuti. Tenete da parte e lasciate raffreddare, quindi ricavate i chicchi di mais aiutandovi con un coltello affilato. Metteteli in una ciotola. Aggiungete i pezzetti di peperone rossi e gialli, i pomodori secchi, il peperoncino jalapeno, l'erba cipollina e il coriandolo.

In un mixer frullate il peperoncino chipotle, l'aglio, l'aceto e il succo d'arancia per circa 20 - 30 secondi. Aggiungete l'olio d'oliva a filo con l'apparecchio in funzione. Salate e pepate secondo il vostro gusto. (Se non intendete usare il mixer da cucina potrete tritare molto finemente il peperoncino chipotle e l'aglio, quindi aggiungete l'aceto e il succo d'arancia. Mescolate aggiungendo lentamente l'olio d'oliva).

Irrorate le verdure con questo condimento e servite.



## INSALATA DI SPINACI WALPER

### PER 12 PERSONE – PREPARAZIONE 25 MINUTI

- 1kg di spinaci lavati e spezzettati
- 500g di bacon a fette, o pancetta, abbrustolito e sbriciolato
- 250ml di panna fresca
- 45ml di aceto di vino bianco
- 30g di cipolla grattugiata
- 20g di senape
- 30g di zucchero
- sale e pepe a piacere

Questo è un piatto creato da nostra madre. Per molti anni, a partire da nostro bisnonno, la sua famiglia ha gestito l'hotel Walper a Kitchener.

Lavate gli spinaci in acqua fredda. Eliminate i gambi. Sgocciolate le foglie, avvolgetele in carta da cucina e conservate in frigorifero. Friggete il bacon, sbriciolatelo e tenete da parte.

Per preparare la salsa, versate gli ingredienti rimasti in un contenitore a chiusura ermetica e agitate il tutto vigorosamente per 3 minuti. Se la salsa si addenserà, il risultato sarà certamente migliore! La salsa dovrebbe avere un gusto agrodolce.

Per preparare l'insalata, arrotolate le foglie di spinaci e tagliatele a strisciole con un coltello ben affilato. Mettete gli spinaci in una insalatiera, aggiungete il bacon e condite con la salsa.

## INSALATA MISTA CON PERE GRIGLIATE E GORGONZOLA

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

Questa insalata autunnale è ottima se si usano pere mature ma ben sode.

- 30ml di aceto di sherry o aceto di sidro
- 10g di miele
- 60ml di olio d'oliva
- sale e pepe a piacere
- 800g di vari tipi di insalata
- 125g di noci pecan tostate
- 125g di formaggio Gorgonzola o Roquefort
- 3 pere sbucciate, senza torsolo e tagliate in quattro spicchi

Preiscaldare il barbecue a calore BASSO. In una ciotola mescolate l'aceto e il miele. Aggiungete l'olio a filo continuando a mescolare e aggiungete sale e pepe. Pennellate leggermente le pere con un po' di olio d'oliva o di semi e sistematele sul barbecue a calore BASSO.

Grigliate gli spicchi di pera su ambo i lati fino a quando non saranno morbidi e caldi, occorreranno circa 4 minuti.

Nel frattempo dividete l'insalata nei sei piatti individuali. Sistemate le pere, le noci e il formaggio e irrorate con la vinaigrette.



## INSALATA DI MANZO ALLA THAILESE CON SALSA DI LIME E ZENZERO

**PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI**

Una fresca e gustosa insalata, ideale per una dieta ipocalorica con pochi carboidrati!

### PER LA MARINATA

400g di manzo  
2 spicchi d'aglio  
sale  
pepe macinato al momento  
scorza di lime  
30ml di salsa piccante orientale  
15ml di olio di semi

### PER LA VINAIGRETTE

30ml di succo di lime appena spremuto  
15g di zenzero fresco tritato finemente  
15ml di salsa di soia  
3 scalogni medi tritati finemente  
½ peperoncino jalapeno tritato finemente  
1 pizzico di sale  
125ml di olio d'oliva  
600g di insalata verde di diversi tipi

In un sacchetto per il freezer o in un contenitore di vetro mescolate l'aglio, il sale, il pepe, la scorza di lime, la salsa piccante orientale e l'olio di sesamo.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO.

Per preparare la salsa, frullate il succo di lime, lo zenzero, la salsa di soia, gli scalogni, il peperoncino e il sale in un mixer per 20-30 secondi. Con il motore in funzione, aggiungete a filo l'olio d'oliva. Versate in un tegamino e scaldate leggermente sul fornello laterale fino a fare sobbollire leggermente la salsa.

Abbassate la temperatura del barbecue MEDIA, e pennellate leggermente le griglie di cottura con olio di semi per evitare che il cibo in cottura si attacchi. Sistemate la carne sulla griglia e cuocete per 2 minuti, girate per altri 2 minuti, girate per altri 2 minuti per ottenere i segni della griglia sulla carne. Vedi istruzioni a pagina 61.

Affettate il manzo e posizionatelo al centro dell'insalata. Versate la salsa tiepida e servite subito.



## POLLO ALLE ERBE E PESTO DI CORIANDOLO CON PITA

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 35 MINUTI

Questo pollo si può servire con riso o pasta, al posto del pane pita.

- 2 petti di pollo tagliati a metà disossati e senza pelle
- 15ml di olio d'oliva
- origano, timo e rosmarino sminuzzati
- 3 spicchi d'aglio tritati
- sale e pepe a piacere
- 4 zucchine tagliate a pezzi
- 100g di pesto di coriandolo
- 2 pani pita tagliati a metà

Irrorate i petti di pollo con l'olio, aggiungete le erbe aromatiche fresche, l'aglio, sale e pepe. Lasciate marinare in frigorifero per almeno un paio d'ore.

Nel frattempo preparate il pesto di coriandolo, seguendo la ricetta che trovate nella pagina a fianco.

Preparate il barbecue preriscaldandolo a calore ALTO ungendero leggermente la griglia di cottura con olio d'oliva.

Sistamate il pollo sulla griglia del barbecue e abbassate il calore MEDIO. Cuocete la carne per 6 minuti e girate. A questo punto sistamate le zucchine sulla griglia e giratele dopo 2-3 minuti. Proseguite la cottura sia del pollo che delle verdure per altri 2-3 minuti circa.

Affettate il pollo a strisce sottili e tagliate le verdure a pezzetti. Ponete il tutto in una ciotola e condite con il pesto di coriandolo. Aiutandovi con un cucchiaio mettete un po' di carne e verdure su ogni pita e servitele guarnite con germogli di soia. Servite subito.

## PESTO DI CORIANDOLO

- 500g di foglie di coriandolo lavate e asciugate
- 3 spicchi d'aglio
- 250g di noci
- 60ml di succo di limone appena spremuto
- 125ml di olio d'oliva
- 125g di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe nero macinato al momento

Mettete le foglie di coriandolo, l'aglio e le noci in un mixer da cucina. Sminuzzate fino a ridurre finemente il tutto, fermando una o due volte per amalgamare bene anche gli ingredienti attaccati alle pareti del boccale. Aggiungete il succo di limone e mescolate per qualche secondo.

Aggiungete l'olio d'oliva e frullate per alcuni secondi. Aggiungete il parmigiano, sale e pepe e frullate ancora da 15 a 25 secondi.

## INSALATA DI POLLO PICCANTE

### PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 1 ORA

Il risultato di questa ottima insalata farà dimenticare il lungo tempo dedicato alla preparazione. Ideale per un pranzo estivo.

- 750g di petto di pollo disossato e senza pelle, tagliato a metà, risciacquato e asciugato con carta da cucina
- 60ml di olio d'oliva
- 10g di cumino macinato
- 10g di paprika
- 3 spicchi d'aglio tritati finemente
- 2 zucchine medie tagliate nel senso della lunghezza
- 2 cipolle rosse tagliate a fette spesse
- 4 peperoni rossi, arrostiti sul barbecue (senza semi)
- 500g di patate novelle, bollite e tagliate a spicchi

### PER IL CONDIMENTO

- 125g di maionese
- 45ml di succo di limone appena spremuto
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 15g di paprika
- 10g di cumino macinato
- 4 gocce di Tabasco
- 125g di coriandolo fresco tritato

### PER GUARNIRE

- 250g di pomodori ciliegini tagliati a metà
- 250g di olive nere

Mescolate l'olio d'oliva, il cumino, la paprika e l'aglio e dividete il composto in due sacchetti per il freezer o due contenitori di vetro.

Nel primo sacchetto, o contenitore, mettete il pollo e nell'altro mettete le zucchine tagliate e le cipolle rosse. Potete marinare la carne e le verdure per 30 minuti a temperatura ambiente oppure per tutta la notte in frigorifero.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO e pennellate le griglie con un po' di olio. Sistemate il pollo sulla griglia, abbassate il calore MEDIO e cuocete 5 minuti per ogni lato. Contemporaneamente cuocete le verdure marinate al barbecue.

Tagliate il pollo a striscioline e sistematelo in una ciotola capiente. Aggiungete le verdure grigliate, i peperoni arrostiti e le patate.

Per preparare il condimento, mescolate la maionese, il succo di limone, l'aglio, il Tabasco, la paprika, il cumino e il coriandolo. Condite con questo composto il pollo e le verdure nella ciotola.

Guarnite con i pomodorini ciliegia e le olive nere.



## VERDURE GRIGLIATE "IMPILATE"

# Broil King®

I Signori del Barbecue

## VERDURE E CONTORNI

Guida alla cottura delle verdure .....	30
Verdure grigliate "impilate" .....	31
Salsa di pomodori grigliati .....	32
Polenta al rosmarino .....	33
Melanzane alla parmigiana .....	33
Asparagi marinati .....	34
Verdure saltate .....	35
Spiedino di ratatouille .....	37
Patate dolci arrosto .....	37
Verdure all'aceto balsamico .....	38

## GUIDA ALLA COTTURA DELLE VERDURE

TIPO DI VERDURA	PREPARAZIONE	TEMPI DI COTTURA INDICATIVI	NOTE
Asparagi	Eliminare i gambi.	Grigliare 8 minuti, girare una volta.	Condire con salsa di soia, aglio e olio d'oliva prima della cottura.
Carote	Pelare le carote e affettare diagonalmente.	Grigliare lentamente per 20-30 minuti con un po' di cipolla rossa.	Il gusto dolce delle carote cotte lentamente si abbina molto bene alla carne gustosa dell'agnello e del manzo.
Pannocchie	Immergere in acqua fredda per 20 minuti. Non scuotere.	Eliminare l'acqua in eccesso. Cuocere 25 minuti a calore basso, girando una volta. Lasciare raffreddare per 5 minuti.	Rimuovere le foglie ed eliminare i filamenti sottili. Servite con burro o margarina, sale e pepe a piacere.
Melanzane	Lavare e affettare anche diagonalmente. Potete decidere se le preferite spesse e morbide o sottili e croccanti.	Grigliare per 6 - 8 minuti per lato a seconda dello spessore delle fette.	Salare le fette e lasciare scolare su carta da cucina per 15 minuti. Eliminare il sale e l'acqua. Condire con olio d'oliva, aceto balsamico, sale e pepe prima della cottura.
Funghi	Eliminare i gambi e spazzolare la parte superiore. Marinare per 2 ore.	5-7 minuti.	I funghi Portobello sono perfetti per la cottura al barbecue, succosi e polposi.
Patate grosse	Tagliare a fette di circa 6mm.	Grigliare 8 minuti per lato.	Condire con olio d'oliva, sale e una manciata di erbe aromatiche fresche come rosmarino o timo.
Patatine novelle	Lavare e mettere sul barbecue intere.	30-35 minuti.	
Cipolle rosse	Pelare e tagliare in quarti o a fette spesse circa 1cm.	20 minuti.	Condire con olio e aceto balsamico. Sbucciare e tagliare a metà. Avvolgere con un foglio di carta di alluminio e aggiungere aceto balsamico, olio e zucchero di canna.
Peperoni grigliati	Tagliare a pezzi.	Grigliare 5 minuti per lato.	Irrorare con olio d'oliva.
Peperoni arrostiti	Lavare e mettere sul barbecue interi.	Grigliare a calore alto per scottare la buccia su tutta la superficie, 15-20 minuti.	Lasciare raffreddare in un sacchetto di carta per far staccare la buccia abbrustolita. Eliminare la parte abbrustolita e i semi.
Patate dolci	Pelare e tagliare a fette nel senso della lunghezza.	Unge con olio di oliva. Sistemare sul barbecue per 10 minuti per lato.	Pennellare con salsa Hoisin durante gli ultimi 5 minuti di cottura. Se si desidera un gusto meno piccante, pennellare con olio e zucchero di canna.
Pomodori	Lavare e tagliare a metà.	Appoggiare sulla griglia dalla parte della buccia.	Irrorare con un po' di olio e aggiungere basilico fresco. Aggiungere un po' di parmigiano grattugiato per ottenere una gustosa crosticina croccante.
Zucchine	Lavare e tagliare in quarti nel senso della lunghezza.	Grigliare 4 minuti per lato.	Pennellare con olio d'oliva e aggiungere origano fresco e prezzemolo tritati.
Aglio arrostito	Tagliare la parte del gambo e avvolgere in carta di alluminio.	Appoggiare sul piano di riscaldamento con i bruciatori al minimo per 30 minuti.	Irrorare con un po' di olio al centro della testa dell'aglio.

\* I tempi possono variare a seconda delle condizioni climatiche, vento o temperatura esterna, spessore della carne o se la carne è stata lasciata a temperatura ambiente prima della cottura.



## VERDURE GRIGLIATE "IMPILATE"

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 45 MINUTI

Preriscaldate il barbecue a calore BASSO. Pennellate le verdure con l'olio d'oliva, aggiustate di sale e pepe, e cuocetele sulla griglia a fuoco basso fino a quando non sono tenere, girandole una sola volta. Sistemate le verdure su un vassoio, possibilmente in un unico strato e coprite con pellicola trasparente ben aderente. Le verdure si possono grigliare il giorno precedente e conservare in frigorifero dopo averle lasciate raffreddare. Portate le verdure a temperatura ambiente prima di procedere con la ricetta.

In una ciotola mescolate la ricotta, il timo, sale e pepe.

Sistemate una fetta di melanzana su un foglio di carta da forno o di carta di alluminio leggermente unta. Spalmate una cucchiata di ricotta sulla fetta di melanzana. Coprite con 2 fette di zucchine, 1 fetta di cipolla, 1 fetta di mozzarella, 1 fetta di pomodoro, 2 fette di zucchine, e 1 fetta di cipolla. Spalmate 1 cucchiata di ricotta sulla cipolla e terminate con una fetta di melanzana. Ripetete questa procedura con le rimanenti fette di verdura per preparare altre 5 porzioni.

Inserite uno spiedino di legno al centro di ogni pila per creare un buco dalla cima al fondo. Togliete le foglie di rosmarino da ogni rametto, lasciandone solo alcune alla sommità. Inserite un rametto di rosmarino al centro di ogni pila di verdure e tornate al barbecue. Scaldare le preparazioni per circa 5 minuti a calore BASSO fino a quando la mozzarella non si è sciolta e le verdure non sono ben calde anche all'interno.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

**POMODORI:** Conservate in frigorifero i pomodori solo se perfettamente maturi – il sapore viene compromesso dalle temperature basse. Conservate i pomodori in dispensa fino a quando non sono ben maturi.

## SALSA DI POMODORI GRIGLIATI

PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 30 MINUTI

Si può variare la ricetta sostituendo le tagliatelle con le penne e preparare un'insalata fredda. Questa salsa è ottima come accompagnamento alla Polenta al Rosmarino.

- 1 testa d'aglio
- 12 pomodori tipo San Marzano, tagliati a metà sale e pepe a piacere
- 125ml di olio d'oliva
- 60g di prezzemolo tritato
- 60g di basilico fresco, tritato
- 60g di burro
- 125g di parmigiano grattugiato al momento tagliatelle

Preriscaldare il barbecue a temperatura BASSA. Irrorate l'aglio intero con un po' di olio e sistematelo sulla griglia scaldavivande. Cuocete fino a quando l'aglio diventa morbido, circa 20 minuti in tutto.

Nel frattempo, in una ciotola capiente, condite i pomodori tagliati a metà con  $\frac{1}{4}$  dell'olio d'oliva e salate e pepate a piacere.

Alzate il calore del barbecue MEDIA-ALTA e cuocete i pomodori con la pelle rivolta verso il calore fino a quando non sono leggermente abbrustoliti, circa 2-3 minuti. Girateli una volta e cuocete per altri 2-3 minuti. Toglieteli dal barbecue, eliminate la pelle e i semi, e tagliate la polpa grossolanamente.

Mettete una pentola d'acqua salata sul fornello laterale del vostro barbecue e cuocete la pasta scolandola al dente.

Separate gli spicchi d'aglio e spremetene il contenuto sui pomodori. Aggiungete il prezzemolo, il basilico, il burro, il rimanente olio d'oliva e condite con sale e pepe.

Condite la pasta con la salsa ottenuta e spolverizzate con il parmigiano.



### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

**PEPERONI GRIGLIATI:** Lavate i peperoni e sistemati interi sul barbecue. Cuocere a calore ALTO per abbrustolire tutta la parte esterna, 15-20 minuti. Raffreddare i peperoni in un sacchetto di carta per far staccare la pelle abbrustolita. Pelare ed eliminare i semi.

## POLENTA AL ROSMARINO

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

La polenta è un ottimo accompagnamento per verdure grigliate, salsicce e altre carni.

- 1 confezione di polenta a cottura istantanea
- 30g di rosmarino fresco, tritato finemente
- 75g di burro fuso
- 25g di burro (per imbrattare la teglia)
- parmigiano grattugiato di fresco

Cuocete la polenta seguendo le istruzioni. All'ultimo aggiungete il rosmarino, mescolando.

Nel frattempo imbrattate una teglia piuttosto grande. Versatevi la polenta bollente e livellatela. Lasciate raffreddare parecchie ore o per tutta la notte.

Quando la polenta è fredda tagliatela a rombi, rettangoli, dischi o qualsiasi altra forma desiderate.

Preriscaldate il barbecue a circa 200°. Pennellate i pezzi di polenta con il burro fuso e cuoceteli sul barbecue fino a quando non compaiono i segni della griglia. Spolverizzate con il parmigiano e servite subito.



## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 25 MINUTI

- 15ml di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1 melanzana tagliata a fette
- 250g di pesto
- 2 pomodori tagliati a cubetti
- 1 mozzarella tagliata a cubetti
- 60g di parmigiano grattugiato al momento
- basilico fresco, per guarnire

Può essere un antipasto, un contorno o un piatto unico vegetariano.

Preriscaldate il barbecue a calore BASSO e spazzolate bene le griglie con olio d'oliva.

Preparate la melanzana coprendo le fette con sale grosso per circa 20 minuti. Eliminate il sale e asciugate le fette di melanzana con carta da cucina. Questo permette di eliminare il gusto amarognolo della melanzana. Pennellate le fette di melanzana con una miscela di olio e aglio. Sistematele sulla griglia di cottura e cuocete per 8 minuti.

Girate le fette di melanzana e mettete al centro di ogni fetta una cucchiata di pesto. Coprite con i pomodori a cubetti, la mozzarella e il parmigiano.

Rimettete sul barbecue e cuocete per altri 5-7 minuti. Guarnite la preparazione con basilico fresco.

## ASPARAGI MARINATI

PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 25 MINUTI

La chiave della riuscita di questa ricetta consiste nel seguire alla lettera le istruzioni per la sbollentatura. E' ugualmente importante assicurarsi che gli asparagi siano perfettamente asciutti.

- 1 piccolo scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di sale
- 15g di senape di Digione
- ½ limone spremuto
- 15ml di aceto balsamico
- pepe nero macinato al momento
- 125ml di olio d'oliva
- 1kg di asparagi, eliminata la parte legnosa
- 30g di semi di sesamo, tostati

Per preparare la vinaigrette, mettete l'aglio e lo scalogno in un mixer da cucina e sminuzzate finemente. Aggiungete il sale, la senape, il succo di limone, l'aceto, il pepe e mescolate velocemente per amalgamare tutti gli ingredienti. Con le lame in movimento aggiungete l'olio a filo.

Per sbollentare gli asparagi, mettete a bollire una pentola di acqua salata. Cuocete metà degli asparagi in acqua bollente per due minuti. Toglieteli aiutandovi con una pinza e immergeteli in acqua fredda per due minuti, quindi lasciateli sgocciolare su una griglia appoggiandoli su carta da cucina, asciugando bene con altra carta da cucina. Lasciate riposare a temperatura ambiente e ripetete il procedimento con gli altri asparagi.

Trenta minuti prima di servire, sistemate gli asparagi su un vassoio da portata e irrorate con la vinaigrette. Aggiungete i semi di sesamo tostati e servite a temperatura ambiente.



### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

**PANNOCCHIE ALLA GRIGLIA:** Immergete le pannocchie in acqua fredda per 20 minuti. Non sbucciatele. Eliminate l'acqua in eccesso. Cuocete per 25 minuti a calore BASSO, girando una volta. Lasciate raffreddare per 5 minuti. Eliminate le foglie esterne e verificate come facilmente si elimina a questo punto la parte filamentosa. Servite con burro o margarina, sale e pepe a piacere.

## VERDURE SALTATE

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

Queste verdure sono in parte saltate, in parte arrostite, per gustosi bocconcini caramellati.

- 500g di broccoli, solo le cimette
- 500g di cavolfiore, solo le cimette
- 1 peperone rosso, tagliato a pezzi
- 1 zuccina a fette
- 250g di carote tagliate diagonalmente
- 250g di taccole
- 3 cipollotti tagliati diagonalmente

### PER LA MARINATA

- 30ml di olio d'oliva
- 15ml di olio di sesamo
- 10g di salsa chili
- 15ml di succo di lime
- 15g di miele
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 15g di zenzero fresco, grattugiato
- 10g di sale grosso

### PER GUARNIRE

- 30g di coriandolo fresco, sminuzzato
- 30g di semi di sesamo tostatati

Preparate le verdure e sistematele in una ciotola capiente.

In una ciotolina mescolate tutti gli ingredienti per la marinata. Versate la marinata sulle verdure e condite bene.

Preriscaldate il barbecue a temperatura ALTA, sistemando il Wok o il vassoio in acciaio porcellanato sulla griglia di cottura. Quando è caldo al punto giusto, pennellare con olio vegetale.

Sistemare le verdure nel wok (o nel vassoio), mescolare velocemente e chiudere il coperchio.

Continuate a girare le verdure con le pinze e chiudete il coperchio, fino a quando le verdure non sono ben croccanti e cotte e iniziano ad abbrustolirsi, circa 10 minuti.

Aiutandovi con un guanto da forno di ottima qualità, trasferite le verdure su un piatto da portata ben caldo e cospargetele con il coriandolo fresco e i semi di sesamo tostatati.

NOTA: mentre utilizzi il wok (o il vassoio) su una parte della griglia del tuo barbecue, puoi preparare pesce, pollo, carne di maiale o manzo sull'altra parte. Se il tuo barbecue è dotato di un fornello laterale, puoi cuocere contemporaneamente anche il riso o la pasta, e avrai così un intero pranzo pronto in poco tempo! Usa la tua immaginazione e utilizza le tue verdure preferite: funghi, sedano, asparagi o melanzane sono ugualmente indicati per questa ricetta.

### ACCESSORI CONSIGLIATI



### 69818 VASSOIO WOK

Il vassoio wok professionale Broil King® con il fondo traforato è realizzato in acciaio inox di prima qualità con uno spessore di 1,2mm. Oggetto di design, ha una grande capienza che permette di cucinare sul barbecue molti pezzi di cibo, anche piccoli, evitando che si attacchino alla griglia. Le maniglie di acciaio inox di 10mm e i bordi alti lo rendono più maneggevole.



PATATE DOLCI ARROSTO



## SPIEDINO DI RATATOUILLE

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 75ml di olio d'oliva
- 30ml di aceto di vino rosso
- 15ml di succo di pomodoro
- 4 gocce di Tabasco
- 2 pizzichi di origano
- timo fresco
- sale e pepe a piacere
- 6 pomodori ciliegini
- 1 piccola melanzana, pelata e tagliata a cubetti di 2,5 cm
- 1 peperone verde tagliato a pezzi di circa 2,5 cm
- 1 zucchina tagliata a cubetti di circa 2,5 cm
- 1 peperone rosso tagliato a pezzi di circa 2,5 cm
- 1 cipolla rossa tagliata a pezzi di 2,5 cm

Preriscaldate il barbecue a calore MEDIO. Se utilizzate spiedini di legno, preparateli immergendoli in acqua per 30 minuti.

Nel frattempo mescolate gli ingredienti per la marinata e preparate le verdure. Infilate i pezzi di verdura alternandoli sugli spiedini e sistemateli su un vassoio. Irrorate con la marinata.

Cuocete al barbecue gli spiedini di verdura 4-6 minuti per lato, girandoli una volta e bagnandoli di tanto in tanto con la marinata.



## PATATE DOLCI ARROSTO

PER 10 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 8 patate dolci di medie dimensioni pelate e tagliate a pezzi di 2,5 cm
- 45ml di olio d'oliva
- 15g di foglie di timo fresco
- 15g di aghi di rosmarino sminuzzati
- 2 piccoli spicchi di aglio
- peperoncino rosso
- 10g di sale grosso

Questo ottimo contorno si può preparare direttamente sul barbecue, su un vassoio per cottura o su un foglio di carta da forno leggermente unti. Bisognerà girare spesso le patate per evitare che si brucino.

Preriscaldate il barbecue a calore MEDIO a una temperatura di circa 200°.

In una ciotola capiente condite le patate in pezzi con l'olio d'oliva, il timo, il rosmarino, l'aglio, il peperoncino e il sale. Sistemate il vassoio per cottura o il foglio di carta da forno sul barbecue, e cuocete le patate fino a quando non iniziano ad abbrustolire, per circa 20-30 minuti, girandole molto spesso.

Trasferite le patate su un vassoio e servite con una guarnizione di rametti di timo e rosmarino freschi.

## VERDURE ALL'ACETO BALSAMICO

PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

L'aroma dell'aceto balsamico esalta il gusto delle verdure grigliate. Se vi avanzano delle verdure, mescolatele alla pasta, aggiungete olive nere, pomodori secchi, basilico fresco e un po' di aceto balsamico, per ottenere una veloce e gustosa insalata estiva.

- 2 peperoni rossi, tagliati a pezzi
- 1 peperone giallo, tagliato a pezzi
- 2 zucchine piccole tagliate a tocchetti
- 2 melanzane affettate e tagliate a pezzi
- 12 pomodori ciliegini
- 4 porri tagliati nel senso della lunghezza
- 60ml di olio d'oliva
- un mazzetto di timo fresco lavato e sminuzzato
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 30ml di aceto balsamico

In una ciotola capiente condite le verdure già pronte con olio, timo e aglio.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO, quindi abbassate il calore MEDIO prima di sistemare le verdure sulla griglia del barbecue. Girate le verdure una volta e cuocetele fino a quando non sono ben croccanti e iniziano a prendere colore.


Sistamate le verdure in una ciotola e irrorate con l'aceto balsamico. Aggiustate di sale e pepe a piacere.

Servite a temperatura ambiente accompagnando qualsiasi tipo di carne alla griglia.



### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Utilizzate avanzi di verdure grigliate per realizzare ottimi sandwich. Oppure, saltate in padella una cipolla con un po' di olio o burro, aggiungete le verdure grigliate e irrorate con 750 ml di brodo bollente. Cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti e frullate il tutto al mixer per ottenere un'ottimo passato di verdura.



## LA BISTECCA PERFETTA

# Broil King®

I Signori del Barbecue

## CARNE

Guida alla cottura della bistecca perfetta.....	40
La bistecca perfetta .....	41
Guida alla cottura della carne .....	43
Bistecca di fesa marinata .....	45
La ricetta tradizionale della mamma per cuocere il filetto di manzo .....	46
Braciola di maiale in salamoia .....	47
Lonza di maiale alle mele .....	49
Gustosi hamburger .....	49
Costata di manzo allo spiedo .....	51
Costine al barbecue .....	51
Salsiccia con salsa di mango e finocchio.....	53
Braciola di vitello all' orientale .....	53
Braciola di maiale affumicate alla caraibica ....	54
Cosciotto d'agnello con gelatina di ribes rosso....	55
Carre' di agnello.....	57
Filetto di maiale rocky mountain .....	59
Sandwich con maiale sbriciolato affumicato .....	60

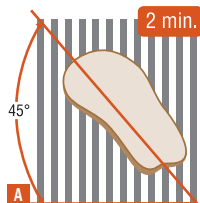


## GUIDA ALLA COTTURA DELLA BISTECCA PERFETTA

Per ottenere le perfette marcature della griglia, tipiche della steakhouse, seguite le istruzioni sottostanti.

- Preriscaldate il barbecue a calore alto.
- Ungete la griglia con olio d'oliva.
- Procedete come indicato.
- Controllate il livello di cottura.
- Utilizzate tagli di carne tenera per questo metodo (filetto, controfiletto).

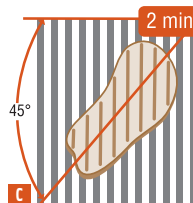
Posizionate la bistecca ad angolo sulla griglia ben calda.



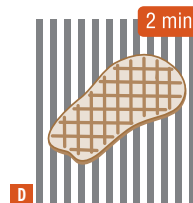
Girate la bistecca come illustrato.



Girate nuovamente la bistecca.



Rigirate per l'ultima volta la bistecca.



Risultati perfetti, garantiti ogni volta.



### GUIDA ALLA COTTURA DELLA BISTECCA PERFETTA

TAGLI DI CARNE

SPESSORE DELLA CARNE

REGOLAZIONE

TEMPO DI COTTURA PER OGNI LATO

TEMPO DI

BISTECCA

1½"

1"

¾"

DEL CALORE

A

B

C

D

COTTURA TOTALE

NOTA: La carne con osso ha bisogno di un po' più di tempo per cuocere. I tempi di cottura possono variare a seconda delle condizioni climatiche, dalla temperatura e dallo spessore dei tagli di carne prima della cottura.

			Al Sangue	Alto	1½	1½	1½	1½	6 minuti
			Media/Al Sangue	Alto	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minuti
	Al Sangue	Media/Al Sangue	Media	Medio/alto	2	2	2	2	8 minuti
	Media/Al Sangue	Media	Ben Cotta	Medio/alto	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuti
	Media	Ben Cotta		Medio	2½	2½	2½	2½	10 minuti
	Ben Cotta			Medio	3	3	3	3	12 minuti

\* I tempi possono variare a seconda delle condizioni climatiche, vento o temperatura esterna, spessore della carne o se la carne è stata lasciata a temperatura ambiente prima della cottura.



## LA BISTECCHA PERFETTA

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 4 bistecche (preferibilmente di controfiletto)  
spesse 2,5 cm minimo
- 2 spicchi di aglio schiacciati o tritati  
molto finemente
- 30ml di salsa Worcestershire
- 30ml di aceto balsamico
- pepe macinato al momento
- 20g di senape di Digione
- 30ml di salsa di soia
- 30ml di olio d'oliva

Rifilate le bistecche eliminando le parti grasse in eccesso. In un contenitore di vetro o in un sacchetto per freezer mescolate gli altri ingredienti.

Usate la marinata che avrete ottenuto per la carne lasciandola per un'ora a temperatura ambiente oppure fino a 24 ore in frigorifero. Se avete lasciato la carne a marinare in frigorifero, ricordate di portarla a temperatura ambiente mezz'ora prima della cottura, per una cottura uniforme.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Ungete la griglia di cottura con un po' di olio d'oliva. Procedete con la cottura seguendo le indicazioni della Steakhouse Guide.

## L'ACCOMPAGNAMENTO IDEALE: SALSA CREMOSA DI FUNGHI

### PER 10 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 60g di burro
- 15g di zenzero tritato molto finemente
- 200g di funghi shiitake, tagliati a fette
- 250g di panna fresca
- 125ml di sherry secco
- 30ml di salsa di soia
- 15ml di olio di semi
- scorza d'arancia grattugiata
- 10g di salsa chili

Mescolate la panna, lo sherry, la salsa di soia, l'olio di semi, la scorza d'arancia e la salsa chili. Mettete da parte.

In un tegame fate sciogliere il burro a temperatura alta insieme allo zenzero. Aggiungete i funghi e fate saltare fino a farli ammorbidire leggermente. Aggiungete gli altri ingredienti e portate a bollore. Proseguite la cottura fino a far addensare la salsa, per circa 5 minuti.

### ACCESSORI CONSIGLIATI



### 50980 MARINATA PER CARNE DI MANZO PERFECT STEAK

Per lo chef del barbecue che ha poco tempo consigliamo questa marinata, già pronta per l'uso.



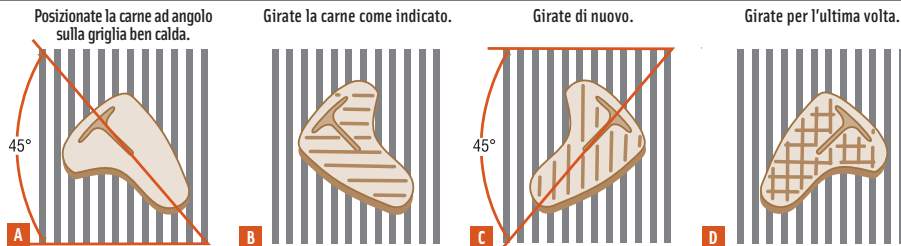
GUSTOSI HAMBURGER



## GUIDA ALLA COTTURA DELLA CARNE

Per ottenere le perfette marcature della griglia seguite le indicazioni.

- Preriscaldate il barbecue a calore alto. Ungete la griglia con olio d'oliva. Controllate il livello di cottura.
- Per tagli di carne più spessi, abbassate la temperatura e allungate i tempi di cottura. Per tagli di carne più sottili riducete leggermente i tempi di cottura.



### GUIDA ALLA COTTURA DELLA CARNE

TAGLI DI CARNE DI CIRCA 2,5 CM DI SPESSORE		COTTURA IN MINUTI PER OGNI LATO	COTTURA IN MINUTI PER OGNI LATO				TEMPO DI COTTURA TOTALE	NOTE
Bistecca - sottocoscia, girello, noce	Al Sangue/Media	Medio	2 2 ½	2 2 ½	2 2 ½	2 2 ½	8 minuti 10 minuti	Tagli di carne di manzo meno teneri come questi andrebbero marinati per almeno 4 ore fino a 24 ore prima di cuocerli al barbecue.
Hamburger		Medio	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minuti	Non maneggiare troppo la carne nel formare gli hamburger. Cuocete fino a raggiungere la temperatura interna di 71°C.
Spiedini - manzo, maiale, agnello		Medio	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minuti	Utilizzate gli spiedini a doppia asta o immergete gli spiedini di legno prima dell'utilizzo.
Braciola di maiale		Medio	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minuti	Sono cotte quando la parte esterna è ben dorata e i succhi interni sono chiari, senza presenza di sangue.
Salsiccia fresca di maiale		Medio-basso	3	3	3	3	12 minuti	Cuocere completamente fino a quando non è più rosa all'interno.
Braciola d'agnello		Medio	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minuti	Abbrustolite su entrambi i lati per mantenere i succhi della carne.

### GUIDA ALLA COTTURA DI GROSSI TAGLI DI CARNE

TAGLIO DI CARNE		REGOLAZIONE DEL CALORE	TEMPI DI COTTURA	NOTE
Manzo	Al sangue Media Ben cotta	Medio - basso medio - basso medio - basso	18-20 minuti/ogni 500g 20-25 minuti/ogni 500g 25-30 minuti/ogni 500g	Incidete la carne ed infilate fettine di aglio, condite con sale e pepe. Cuocete utilizzando una leccarda fino a raggiungere una temperatura interna di: 55°C (AL SANGUE) 66°C (MEDIA) 71°C (BEN COTTA)v
Maiale	Media Ben cotta	Medio - basso medio - basso	20-25 minuti/ogni 500g 25-30 minuti/ogni 500g	Insaporite con il misto aromatico che preferite. Aggiungete succo di frutta, ad esempio di mela o mirtillo nella leccarda. Cuocete fino a raggiungere una temperatura interna di: 71°C (MEDIA) 77°C (BEN COTTA)
Agnello	Agnello Media	Medio - basso medio - basso	18-20 minuti/ogni 500g 20-25 minuti/ogni 500g	Insaporite con aglio, senape di Digione, olio di oliva e rosmarino. Versate un po' di vino rosso nella leccarda e cuocete fino a raggiungere una temperatura interna di: 57°C (AL SANGUE) 65°C (MEDIA)

\* I tempi possono variare a seconda delle condizioni climatiche, vento o temperatura esterna, spessore della carne o se la carne è stata lasciata a temperatura ambiente prima della cottura.



## BISTECCA DI FESA MARINATA



## BISTECCA DI FESA MARINATA

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

La fesa è un taglio di carne magra di manzo molto saporita. Questa semplice ricetta viene realizzata in due fasi: preparare la marinata e cucinare la carne il giorno dopo. E' un classico esempio per cucinare senza stress con il tuo barbecue a gas.

1,5kg di fesa di manzo  
60ml di salsa di soia  
60g di zucchero  
15ml di olio di semi  
15ml di succo di lime  
4 spicchi d'aglio sminuzzati  
15g di zenzero fresco tritato finemente  
15g di salsa chili  
pepe nero macinato al momento

Sciacquate la carne e asciugatela con carta da cucina. Incidete la carne con un taglio a diamante per permettere alla marinata di penetrare al meglio.

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola di vetro o in un sacchetto per freezer. Sistemate la carne nella marinata e coprite la ciotola o sigillate il sacchetto. Ponete la carne in marinatura nel frigorifero per 6 ore o per tutta la notte, girandola 2-3 volte.

Preriscaldate il barbecue a temperatura ALTA e spazzolate la griglia di cottura ungendola leggermente per evitare che la carne si attacchi. Sistemate la carne sulla griglia ben calda e abbassate la temperatura MEDIA.

Cuocete per circa 5 minuti ogni lato per ottenere una cottura media. Lasciate riposare la bistecca per 3-5 minuti prima di tagliarla.

Nel frattempo, versate la marinata in un tegame e portate a bollore sul fornello laterale e cuocete per 2-3 minuti.

Tagliate la carne affettandola diagonalmente, in senso contrario alla venatura. Irrorate la marinata sulla carne.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Per determinare il giusto punto di cottura di una bistecca, potete comparare la consistenza della carne con la consistenza della mano in questo modo:

Consistenza cottura al sangue: Prendete l'indice sinistro e toccate la punta del pollice sinistro. Non esercitare alcuna pressione, più è leggera meglio è.

Prendete l'indice destro e premete la parte carnosa della mano alla base del pollice sinistro. Ora comparate con la consistenza della bistecca.

Consistenza cottura media: Prendete il dito medio della mano sinistra e toccate la punta del pollice sinistro. Prendete l'indice destro e premete la parte carnosa della mano alla base del pollice sinistro. Ora comparate con la consistenza della bistecca.

Consistenza ben cotto: Prendete il dito anulare della mano sinistra e toccate la punta del pollice sinistro. Prendete l'indice destro e premete la parte carnosa della mano alla base del pollice sinistro. Ora comparate con la consistenza della bistecca.

Voilà ... bistecche perfette ogni volta!

## LA RICETTA TRADIZIONALE DELLA MAMMA PER CUOCERE IL FILETTO DI MANZO

PER 10 PERSONE - PREPARAZIONE 5 MINUTI

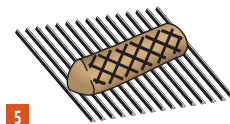
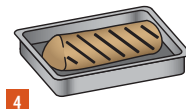
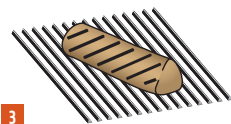
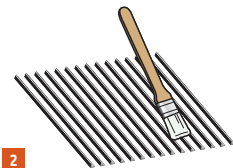
- 1 filetto di manzo di 3 kg del diametro di circa 10/12cm  
30g senape in grani (o senape di Digione)

### CONDIMENTO

- 125ml di olio d'oliva  
10g di sale  
pepe nero macinato al momento  
10g di senape  
uno spruzzo di Tabasco  
15ml di succo di limone o di aceto

12-24 ore prima di procedere alla cottura, lavate il filetto e asciugate bene con carta da cucina. Cospargete il filetto con la senape e irrorate generosamente con il condimento alla francese (French salad dressing). Sistemate la carne in un piatto di vetro, coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigorifero. Portate la carne a temperatura ambiente mentre preparate il barbecue per la cottura.

1. Preriscaldate il barbecue a calore ALTO per 10 - 15 minuti.
2. Riducete il calore a MEDIO. Pennellate le griglie di cottura con olio d'oliva.
3. Appoggiate il filetto sulla griglia ad una angolatura di 30° 45° per 20 minuti girandolo di un terzo ogni 6 minuti e ½.
4. Togliete il filetto dal barbecue e appoggiatelo su un vassoio. Coprite con un foglio di carta di alluminio e lasciate riposare per 20 minuti.
5. Riportate il filetto sul barbecue, sistemandolo con angolatura opposta di 30° per 20 minuti, girandolo di un terzo ogni 6 minuti e ½. (Bagnate la carne con i succhi raccolti nel vassoio).
6. Sistemate il filetto su un tagliere e copritelo con un foglio di carta di alluminio e un canovaccio.
7. Lasciate riposare la carne per 10 minuti prima di affettarla. Servite ccompagnando con la salsa che preferite.





## BRACIOLE DI MAIALE IN SALAMOIA

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 1 ORA E ½

### SALAMOIA

- 0.75 di lt di acqua
- 60g di sale marino
- 60g di zucchero
- 30ml melassa
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 2 foglie di alloro
- 15g di timo essiccato
- 10g di pepe in grani
- 500g di ghiaccio in cubetti

### MISTO AROMATICO SECCO

- 5g di aglio in polvere
- 5g di cipolla in polvere
- 15g di cumino macinato
- 15g di coriandolo macinato
- 15g di peperoncino in polvere
- 5g di senape in polvere
- 5g di origano
- 15g di zucchero di canna
- 5g di pepe nero macinato al momento
- 15g di sale marino

Aggiungete sapore e aroma a queste gustose braciole con la salamoia, il composto aromatico e affumicando la carne.

In un tegame mescolate l'acqua, il sale, lo zucchero, l'aglio schiacciato, le foglie di alloro, il timo e il pepe in grani. Portate a bollore e continuate a mescolare fino a quando lo zucchero e il sale non sono sciolti. Togliete dal fuoco e aggiungete il ghiaccio per far raffreddare il composto velocemente.

Sistemate le braciole in un contenitore o in un sacchetto per surgelati, versate la salamoia sulla carne e refrigerate per un periodo di tempo variabile da un'ora a 12 ore. Nel frattempo mescolate tutti gli ingredienti per il misto aromatico.

Mettete i legnetti aromatici a mollo in acqua almeno un'ora prima di accendere il barbecue. Se usate lo Smoker Box, seguite le istruzioni che trovate sulla confezione e sistematele sotto la griglia di cottura. Oppure avvolgete i legnetti con un foglio di carta di alluminio senza stringerli troppo e praticando dei fori con una forchetta prima di sistemarli sotto la griglia di cottura.

Preriscaldare il barbecue a calore ALTO fino a quando i legnetti iniziano a fumare, occorreranno circa 15 minuti. Nel frattempo togliete le braciole dalla salamoia e asciugatele molto bene con carta da cucina. Strofinare il composto aromatico su entrambi i lati.

Abbassate ora la temperatura di una parte del barbecue a calore MEDIO e l'altra a calore BASSO. Pennellate con un po' di olio le griglie di cottura per evitare che la carne si attacchi. Sistemate le braciole sulla parte del barbecue a calore medio e scottate la carne per 2 minuti ogni lato. Girate le braciole sulla diagonale opposta (vedi schema per la bistecca perfetta), e sistematele a calore BASSO per 3 minuti.

Girate la carne ancora una volta per 3 minuti. A questo punto, se volete, potete pennellare le braciole con la vostra salsa preferita. Accertatevi di acquistare carne di maiale che non sia stata condita in precedenza. Per velocizzare i tempi di preparazione, vi consigliamo di provare il nostro composto già pronto.



LONZA DI MAIALE ALLE MELE



## LONZA DI MAIALE ALLE MELE

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- 15g di zenzero fresco tritato finemente
- 60ml di aceto di mele
- 60ml di aceto di sidro  
(o in alternativa altri 60ml di aceto di mele)
- 30g di zucchero di canna
- 15g di senape di Digione
- 15g di aghi di rosmarino fresco, sminuzzati
- pepe nero macinato al momento
- sale
- 30ml di olio d'oliva
- 1,7kg di lonza di maiale

Acquistate la carne accertandovi che non sia stata già condita. La caratteristica di questa ricetta è la lunga marinatura (24 ore).

In una ciotola mescolate tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Subito dopo incorporate l'olio d'oliva molto lentamente. Sistemate la carne in un sacchetto per il freezer e versate la marinata. Sistemate il sacchetto su un piatto da portata. Marinare da 6 a 24 ore girando ogni tanto.

Sistemate la leccarda sotto la griglia del barbecue e riempietela per metà con acqua o con una soluzione di acqua, vino e aceto di mele. Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Abbassate a calore BASSO, spazzolate bene le griglie, ungetele con olio d'oliva e appoggiate l'arrosto. Cuocete per ½ ora, girando di tanto in tanto irrorando con la marinata.

## GUSTOSI HAMBURGER

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 750g di carne di manzo macinata, preferibilmente la parte della spalla
- sale
- pepe macinato al momento

Di questi tempi si fa molta attenzione alla quantità di grassi che vengono assunti nella dieta, ma nel caso degli hamburger, un po' di carne grassa rende l'hamburger meno asciutto. Carni molto magre tendono ad asciugare troppo. In ogni caso, un succoso ma dietetico pomodoro può risolvere il problema.

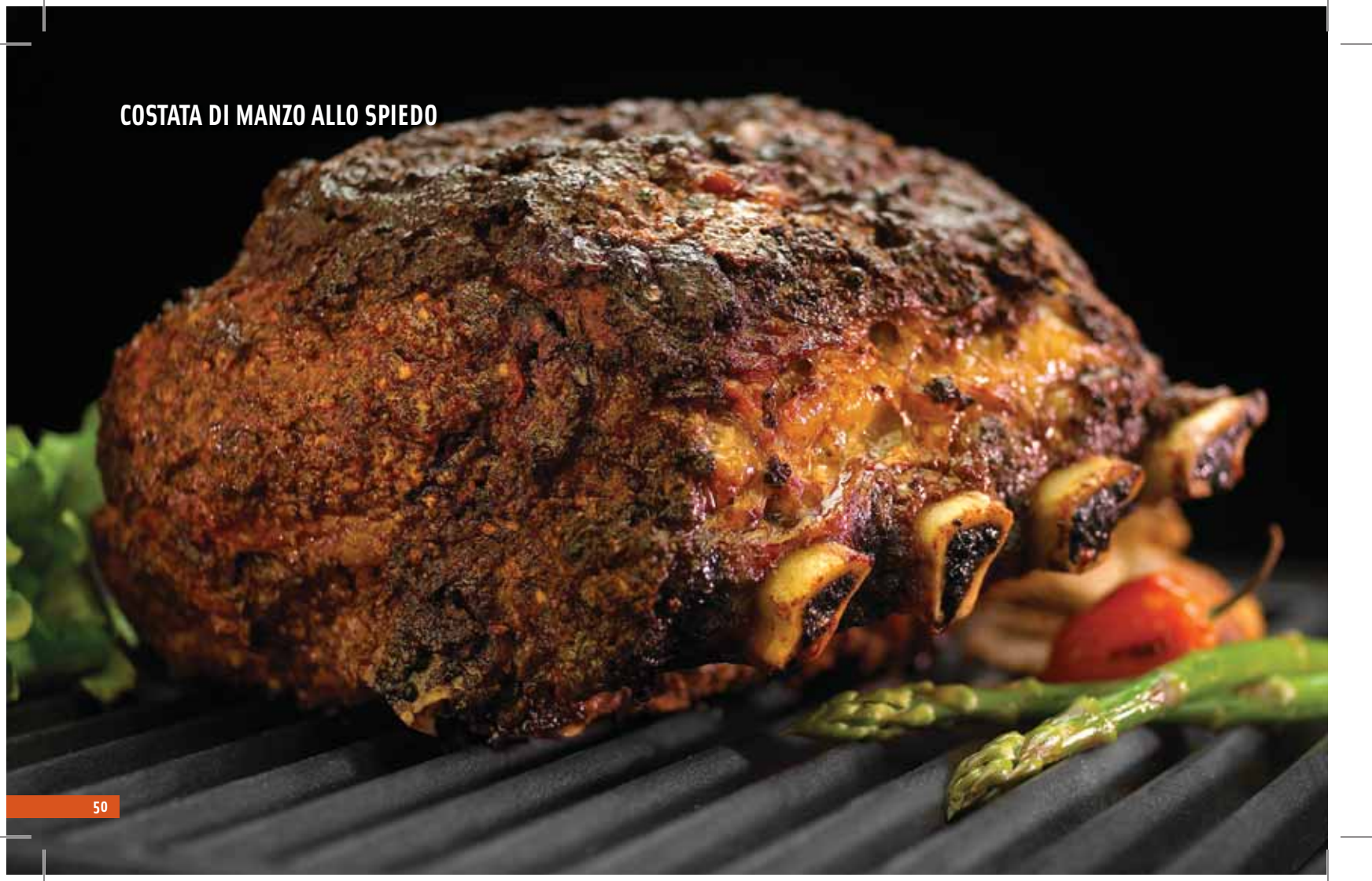
Mescolate delicatamente gli ingredienti con una forchetta. Il trucco sta nel non lavorare troppo la carne.

Dividete la carne in 4 porzioni e date una forma arrotondata della stessa misura dei panini che andrete a servire con gli hamburger. Formate contorni regolari e date uno spessore agli hamburger di circa 2cm.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO e ungete le griglie per evitare che la carne si attacchi. Mettete gli hamburger sulla griglia e abbassate a calore MEDIO. Cuocete per circa 6 minuti per lato facendo attenzione a NON schiacciare la carne. (Consiglio: appena appoggiate la carne si attacca alle griglie, se attendete qualche minuto inizia la cottura della parte esterna, la carne si stacca e l'hamburger si consolida) Servite con fette di pomodori e foglie di lattuga.



## COSTATA DI MANZO ALLO SPIEDO



## COSTATA DI MANZO ALLO SPIEDO

### PER 12 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 5kg di costata di manzo, arrotolata e legata
- 5 spicchi d'aglio
- 90g di senape di Digione
- 30g di timo fresco sminuzzato
- pepe nero macinato al momento

Tagliate l'aglio a fettine ed inseritelo nell'arrosto. Mescolate la senape, il timo e il pepe e con questo composto cospargete l'arrosto. Infilate lo spiedo al centro dell'arrosto e bloccate bene. Controllate che il peso sia bilanciato. Togliete le griglie di cottura ed incastrate lo spiedo negli appositi incavi. Fate ruotare la parte più pesante della carne in basso. Sistemate bene il bilanciante sullo spiedo, all'opposto rispetto alla parte più pesante della carne. Fissate la maniglia dello spiedo.

Sistemate l'arrosto su una leccarda piena di liquido: suggeriamo vino rosso e acqua. Cuocete a calore MEDIO per 3 ore e ½ fino a quando l'arrosto non raggiunge la temperatura interna di 60°C, controllando con un termometro per la carne.

Lasciate riposare la carne per 20 minuti prima di affettarla.

## COSTINE AL BARBECUE

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 1,5kg di costine di maiale
- sale a piacere
- pepe macinato al momento

### SALSA

- 250g di ketchup
- 30g di zucchero di canna
- 125ml di acqua
- 75ml di salsa Worcestershire
- 15g di peperoncino in polvere
- 4 gocce di salsa piccante

Un supporto per costine è un accessorio molto utile, ma se non lo avete potete ammucciarle le costine una sull'altra in un angolo.

Sistemate una leccarda sulla barra vaporizzatrice, sotto la griglia di cottura. versatevi un po' di acqua o altro liquido come aceto di mele o vino, o un misto di questi ingredienti. Riposizionate le griglie e preriscaldate il barbecue a calore BASSO.

Eliminate con le mani la membrana dalle costine. (Questa operazione fa un'enorme differenza rendendo la carne molto più tenera). Tagliate le costine in sezioni di circa 12cm. Salate e pepate e sistemate le costine nel supporto all'interno del barbecue. Cuocete molto lentamente a calore BASSO per 1 ora e ½, fino a quando non saranno molto tenere.

Nel frattempo mescolate gli altri ingredienti in un tegame e fate sobbollire sul fornello laterale fino a fare addensare la salsa. Pennellate la salsa sulla carne, ma solo durante gli ultimi minuti di cottura per evitare che lo zucchero si bruci. Servite accompagnando con la salsa.

A close-up photograph of several sausages and vegetables grilling on a metal grill. The sausages are the central focus, showing a golden-brown, slightly charred exterior. They are surrounded by various vegetables: green asparagus spears, sliced yellow and red bell peppers, and a piece of fennel bulb. The grill's metal bars are visible, and the background is dark, emphasizing the food.

**SALSICCIA CON SALSA DI MANGO E FINOCCHIO**



## SALSICCIA CON SALSA DI MANGO E FINOCCHIO

PER 6 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI

- 1kg di salsiccia  
la polpa di 2 mango tritata finemente
- 10g di prezzemolo fresco, tritato
- ½ peperone rosso tagliato a dadini
- 10g di miele
- ½ cipolla rossa tagliata a dadini
- ½ finocchio tagliato a dadini
- 10ml di succo di lime
- 1 pizzico di sale

Il gusto di questa salsa (chutney) si può variare usando erbe aromatiche diverse. Si può sostituire il coriandolo con il prezzemolo. Se volete rendere la salsa un po' piccante provate ad aggiungere qualche peperoncino tritato. Questa salsa può accompagnare qualsiasi portata di carne.

Sistamate le griglie del barbecue in posizione inclinata per far colare meglio il grasso dalle barre. Preparate il barbecue riscaldandolo a calore alto e pennellate le griglie con un po' di olio. Riducete il calore e sistemate la salsiccia sulla griglia di cottura. Cuocete a temperatura bassa per circa 10 minuti per lato.

Mescolate gli ingredienti della salsa e tenete al fresco fino al momento di servire.

Tagliate la salsiccia diagonalmente e servite con la salsa.

## BRACIOLE DI VITELLO ALL' ORIENTALE

PER 4 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 75ml di sherry secco
- 60ml di salsa di soia
- 60ml di miele
- 10ml di Tabasco
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 30g di zenzero tritato finemente
- 175g di foglie di coriandolo tritate
- 4 braciole di vitello

Queste tenerissime braciole hanno un aroma intenso dolce e piccante allo stesso tempo.

Mescolate i primi sei ingredienti in un contenitore di vetro o in un sacchetto di plastica per alimenti. Aggiungete le braciole di vitello e lasciate marinare per 15 minuti a temperatura ambiente oppure fino a un massimo di 6 ore in frigorifero.

Preriscaldate il barbecue a temperatura alta e pennellate le griglie con un po' di olio. Sistemate le braciole sul barbecue e abbassate la temperatura. Chiudete il coperchio e cuocete per 10-15 minuti, girando le braciole una volta a metà cottura. Adagiate le braciole su un piatto da portata e guarnite con le foglie di coriandolo tritate.

Nel frattempo, versate la marinata in un tegamino che sistemerete sul fornello laterale. Portate la marinata a bollore e cuocete per 2-3 minuti. Servite insieme alle braciole.

## BRACIOLE DI MAIALE AFFUMICATE ALLA CARAIBICA

PER 4 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI

I peperoncini Chipotle sono piccoli peperoni jalapeno affumicati e si trovano nei negozi di alimentari specializzati in prodotti messicani. Sono confezionati in barattoli e il loro liquido di conservazione è la salsa "adobo". Versate il contenuto del barattolo in un mixer, frullate e otterrete una purea. Non fatevi scoraggiare dalla lunga lista degli ingredienti. Sostituite, inventate e divertitevi!

- 5g di spezie miste macinate
- 5g di chiodi di garofano macinati
- 5g di coriandolo macinato
- 5g di cannella macinata
- 30ml di succo di mela
- 30g di purea di peperoni chipotle in salsa adobo
- 60ml di olio d'oliva
- 15ml di salsa worchestershire
- 30ml di miele
- 30ml di salsa di soia
- 4 spicchi d'aglio tritati
- scorza d'arancia grattugiata
- 4 braciola di maiale un po' spesse
- coriandolo tritato
- legnetti per affumicare, ammollati e sgocciolati

Mescolate i primi 12 ingredienti in un contenitore di vetro o in un sacchetto di plastica per alimenti. Aggiungete le braciola di maiale e lasciate marinare per 30 minuti a temperatura ambiente oppure fino a un massimo di 6 ore in frigorifero.

Posizionate i legnetti inumiditi in una scatola per affumicare oppure avvolgeteli in un foglio di carta di alluminio e sistemati direttamente sulla griglia.

Preiscaldate il barbecue a temperatura alta e pennellate le griglie con un po' di olio.

Sistemate le braciola sul barbecue e conservate il liquido della marinata. Abbassate la temperatura e chiudete il coperchio. Cuocete le braciola 5 minuti per lato, quindi toglietele dal barbecue e spolverizzatele con le foglie di coriandolo tritate.

Nel frattempo, versate la marinata in un tegamino che sistemerete sul fornello laterale. Portate la marinata a bollire e cuocete per 2-3 minuti. Servite insieme alle braciola agli ospiti che amano un gusto un po' più piccante.

Accompagnate questo piatto con patate al forno e insalata di spinaci.



### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

La carne va marinata in frigorifero dalle 4 alle 12 ore, a seconda del taglio e delle dimensioni. Si deve prestare attenzione in particolare durante i mesi estivi e non lasciare mai carne o pesce a temperatura ambiente per più di 20-30 minuti.

## COSCIOTTO D'AGNELLO CON GELATINA DI RIBES ROSSO

PER 8 PERSONE – TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI

- 1 cosciotto d'agnello con l'osso
- 8 spicchi d'aglio tagliati a pezzetti
- 60g di prezzemolo fresco tritato
- 60g di rosmarino tritato
- 60g di timo fresco tritato
- 45g di senape di Digione
- sale e pepe
- 60g di gelatina di ribes rosso
- 500ml di brodo di manzo
- Olio d'oliva
- Spago da cucina
- leccarda
- liquido per la leccarda (acqua o vino)

Chiedete al vostro macellaio di eliminare lo snodo dell'anca e l'osso nella parte alta del cosciotto di agnello, quindi rifilate tutta la parte grassa ed eliminate la pelle.

Con qualche ora di anticipo mescolate l'aglio, metà delle erbe aromatiche, la senape, sale e pepe. Cospargete l'interno del cosciotto con questo composto. e mettete pezzetti di aglio su tutta la superficie del cosciotto. Legate bene la carne con lo spago da cucina.

Condite l'esterno del cosciotto con olio d'oliva strofinando bene e aromatizzate con le restanti erbe aromatiche, sale e pepe. Aggiungete anche qualche pezzetto di aglio, se lo desiderate.

Sistematelo su una leccarda sotto le griglie di cottura, proprio sopra i diffusori di calore. Riempite per metà con acqua, succo di frutta o vino rosso, secondo il vostro gusto. Potete anche aggiungere una manciata di erbe aromatiche fresche.

Preriscaldate il barbecue a calore alto. Pennellate le griglie di cottura con un po' di olio e sistemate il cosciotto sulla griglia molto calda. Mantenete la temperatura alta ancora per 10 minuti per arrostitire bene la parte esterna del cosciotto, quindi abbassate la temperatura mantenendola a livello medio. Cuocete l'agnello calcolando 20 minuti ogni 500g di carne girando una o due volte per ottenere una rosolatura uniforme. Accertatevi che la leccarda sia sempre piena di liquido per metà, aggiungendone se necessario.

Quando l'agnello è cotto al punto giusto, toglietelo dal barbecue e sistematelo su un tagliere pulito. Lasciatelo riposare, coperto, per 20 minuti.

Nel frattempo mettete il brodo in un pentolino e fatelo bollire fino a ridurlo a metà. Incorporatevi la gelatina di ribes rossi. Abbassate il calore e aggiungete due cucchiaini di burro, uno alla volta, mescolando molto bene. Non cuocete troppo, giusto il tempo di sciogliere il burro. Tagliate la carne e servite con la salsa

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Cuocere sempre con il coperchio chiuso. I succhi ed i grassi verranno raccolti dalla leccarda. I succhi che cadranno sulle barre vaporizzatrici calde, daranno al vostro cibo il tipico aroma barbecue. Non lasciare mai la leccarda funzionare a secco!

## CARRE' DI AGNELLO



## CARRE' DI AGNELLO

PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

Il classico carré d'agnello è un piatto di grande effetto per le occasioni speciali.

- 6 pezzi di carré di agnello
- 4 spicchi d'aglio schiacciati  
sale
- 60g di senape di Digione
- 30ml di aceto di vino rosso
- 45g di aghi di rosmarino fresco tritati
- 30ml di succo di limone
- 10g di zucchero
- 75ml di olio d'oliva

Pestate l'aglio in una ciotolina insieme al sale fino a ridurlo in poltiglia. Incorporatevi la senape, l'aceto, il rosmarino, il succo di limone e lo zucchero. Versate l'olio a filo, mescolando delicatamente.

Dividete i pezzi di agnello in due sacchetti per il freezer e versate metà della marinata in ogni sacchetto. Mettete in frigorifero per almeno 6 ore o, preferibilmente, per tutta la notte.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Abbassate il calore MEDIO e ungete leggermente la griglia di cottura con un po' di olio. Sistemate i pezzi di agnello sulla griglia, con la parte grassa rivolta verso il basso per 4 minuti. Girate di un quarto i pezzi di carne dallo stesso lato (per ottenere i segni della griglia) e cuocete per altri 4 minuti.

Girate la carne dalla parte dell'osso e cuocete per 8 minuti. Mettete i pezzi di carré uno sull'altro con la carne rivolta verso il basso e le ossa in alto, lontano dal calore, e cuocete per altri 8 minuti. Appoggiate un foglio di carta di alluminio sulla carne e lasciatela riposare per 5 minuti prima di tagliarla in porzioni individuali.

Guarnite con ciuffi di rosmarino fresco e servite.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Quando cucinate la lombata di agnello al barbecue, coprite le ossa con carta di alluminio per evitare che si brucino.



A close-up photograph of three grilled salmon fillets on a metal grill. The salmon is cooked to a golden-brown color with visible grill marks and is garnished with finely chopped green herbs. Interspersed among the salmon are several skewers of grilled vegetables, including red and green bell peppers, onions, and zucchini. The background is dark, making the vibrant colors of the food stand out.

**FILETTO DI MAIALE ROCKY MOUNTAIN**



## FILETTO DI MAIALE ROCKY MOUNTAIN

### PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

- 175ml di succo di limone appena spremuto
- 125ml di salsa di soia
- 90g di miele
- 2 piccoli scalogni pelati e tagliati a metà
- 2 grossi spicchi di aglio, pelati e tagliati a metà
- 2 foglie di alloro sminuzzate
- sale
- pepe nero macinato al momento
- 10g di senape in polvere
- 15g di zenzero fresco, sminuzzato
- 5g di prezzemolo fresco tritato
- 1,5kg di filetto di maiale

In un mixer (con la lama in metallo) mescolate il succo di limone, la salsa di soia, il miele, gli scalogni, l'aglio, l'alloro, la senape, e il prezzemolo. Riducete a una purea e versate questo composto sui filetti. Rigidate bene la carne. Coprite e marinare in frigorifero per tutta la notte.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Pennellate la griglia con un po' di olio. Sistemate la carne sulla griglia caldissima e abbassate il calore MEDIO-BASSO, cuocete girando la carne ogni 5 minuti per scottarla bene su ogni lato, per un tempo di cottura totale di circa 20 minuti. Lasciate riposare per 5 minuti affinché si possano riassorbire i succhi, quindi tagliate la carne a forma di medaglioni. Nel frattempo, mettete la marinata rimasta in un tegame e portate a bollore sul fornello laterale. Lasciate sobbollire fino a ridurre il liquido, per circa 5 minuti. Servite insieme al filetto.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Gli ingredienti acidi presenti nelle marinare, come il vino rosso, il succo di limone, e l'aceto balsamico rendono la carne più tenera e succosa.

Mettete carni e verdure a marinare in contenitori non metallici, pirofile o robusti sacchetti per conservare i cibi nel congelatore, ricordandovi di girarli di tanto in tanto.

## SANDWICH CON MAIALE SBRICIOLATO AFFUMICATO



### PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 1 spalla di maiale di circa 3 kg con osso e cotenna
- 125g di misto aromatico secco al peperoncino e alle erbe (pagina 82)
- 250g della salsa barbecue preferita
- 8 panini
- legnetti aromatizzanti di melo o hickory

Il maiale sbriciolato è un classico della cucina degli Stati Uniti del sud. La spalla di maiale viene cotta a lungo e a calore moderato, quindi sbriciolata e servita con una salsa barbecue piccante. La spalla di maiale è un taglio di carne meno tenera delle altre e deve cuocere sul barbecue tra le 5 e le 8 ore.

### PREPARARE LA CARNE

Condite abbondantemente la carne con il misto aromatico sfregandola bene in maniera omogenea. Mettete da parte per un'ora per permettere agli aromi di penetrare nella carne.

### PREPARARE IL BARBECUE PER AFFUMICARE

Ammollate in acqua i legnetti per almeno un'ora, prima di accendere il barbecue. Se usate una scatola per affumicare, seguite le istruzioni sulla confezione e sistemata sotto la griglia di cottura, oppure avvolgete i legnetti umidi in un doppio foglio di carta di alluminio. Forate il pacchetto 8-10 volte con i rebbi di una forchetta. Per cuocere il maiale con cottura indiretta, sistemate una leccarda sulla barra vaporizzatrice, sulla parte destra del barbecue. Sistemate la scatola per affumicare o il pacchetto con i legnetti sulla griglia sulla parte sinistra del barbecue.

Chiudete il coperchio e preriscaldate il barbecue a calore ALTO, fino a quando i legnetti cominciano a sprigionare fumo, circa 15 minuti. Mantenete il calore basso il più possibile, tra 120°C e 150°C.

### CUOCERE LA CARNE

Sistemate la spalla di maiale con la parte grassa rivolta verso l'alto, proprio sopra la leccarda, sulla parte destra del barbecue, che avrete spento. Cuocete lentamente a calore basso. Per mantenere una temperatura costante di circa 120°C all'interno del barbecue, dovrete ridurre il calore MEDIO. Cuocete dalle 4 alle 7 ore, fino a quando la temperatura interna della carne non sarà di 77°C. La carne sarà tenera al punto che si sbricolerà.

### PER SERVIRE

Lasciate riposare la carne per 15 minuti, coperta con un foglio di carta di alluminio. Sbriciolate la carne e servitela con pane croccante, accompagnandola con la vostra salsa preferita.



GALLINA IN MARINATA DI ACETO DI LAMPONE

# Broil King®

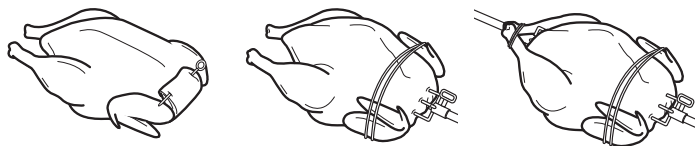
I Signori del Barbecue

## POLLAME

Guida alla cottura del pollame .....	62
Spiedini di pollo con salsa alle arachidi .....	63
Tacchino ripieno con pane di granoturco .....	64
Pollo alla birra .....	66
Pollo al limone .....	67
Pollo piccante .....	67
Alette di pollo alla griglia con salsa al roquefort .....	69
Gallina in marinata di aceto di lampone .....	70
Pollo alla siciliana sul barbecue .....	70

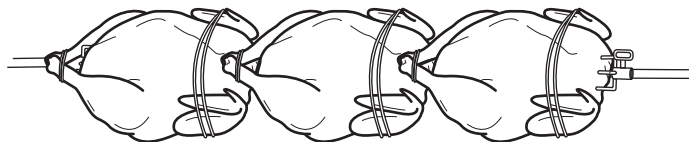
## POSIZIONARE IL POLLAME SUL GIRARROSTO

1. Con il petto rivolto verso il basso; portate la pelle del collo al di sopra della cavità. Arrotolate i pezzi di pelle sotto la carcassa. Fate due giri di spago attorno allo spiedo e legate. Girate ora il pollo con il petto all'insù; legate bene le ali al corpo.
2. Inserite una forchetta all'asta dello spiedo. Inserite l'asta nella pelle in posizione parallela all'osso posteriore; fatela uscire proprio sopra la coda. Inserite una seconda forchetta sull'asta e inseritela nel petto e nella coda. Controllate il bilanciamento. Bloccate le viti.
3. Legate la coda all'asta con lo spago. Incrociate le zampe; legatele alla coda.



## TRE POLLI ALLO SPIEDO

Legate saldamente le ali al corpo. Inserite una forchetta sull'asta dello spiedo. Infilate i polli sullo spiedo uno in fila all'altro. Legate bene con lo spago le ali e le zampe. Legate bene all'asta. Inserite una seconda forchetta sull'asta e inseritela nel pollo. Bloccate le viti.



Nota: per saperne di più consultate la nostra guida all'uso del girarrosto a pagina 10 e la ricetta per la cottura del tacchino alle pagine 64-65.

### GUIDA ALLA COTTURA DEL POLLAME

TIPO DI POLLAME	CONTROLLO DEL CALORE	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO	NOTE
Pollo in pezzi	Basse	30 - 45 minuti	Girare a metà cottura. Cuocere fino a quando la carne vicino all'osso non è più rosa e quando i succhi interni scorrono chiari, senza tracce di sangue.
Petto di pollo disossato	Moyenne	10-12 minuti	Pennellare con salsa o glassa durante gli ultimi minuti di cottura.
Pollame intero	Moyenne	18-20 minuti ogni 500g di peso	Usando una leccarda, controllare fino a quando la temperatura interna non raggiunge 83°C (77°C nella parte del petto).

\* I tempi possono variare a seconda delle condizioni climatiche, vento o temperatura esterna, spessore della carne o se la carne è stata lasciata a temperatura ambiente prima della cottura.

## SPIEDINI DI POLLO CON SALSA ALLE ARACHIDI

**PER 9 PERSONE – PREPARAZIONE 1 ORA**

### PER GLI SPIEDINI

- 30g di zucchero di canna
- 30g di curry
- 60g di burro di arachidi
- 125ml di salsa di soia
- 125ml di succo di lime appena spremuto
- 2 spicchi di aglio tritati
- un pizzico di peperoncino secco sbriciolato
- 6 petti di pollo disossati e senza pelle tagliati a strisce di 2,5 cm

### PER LA SALSA ALLE ARACHIDI

- 150g di burro di arachidi
- 350ml di latte di cocco
- 60ml di succo di limone appena spremuto
- 30ml di salsa di soia
- 30g di zucchero di canna
- 15g di zenzero fresco grattugiato
- 4 spicchi d'aglio tritati finemente
- un pizzico di peperoncino di cayenna
- 60ml di brodo di pollo
- 60ml di panna
- ciuffi di coriandolo fresco per guarnire

In una pirofila o in sacchetto per surgelare gli alimenti mescolate lo zucchero, il curry, il burro di arachidi, la salsa di soia, il succo di lime, l'aglio e il peperoncino. Mettete a marinare le strisce di pollo per almeno 2 ore o per tutta la notte. Nel frattempo, immergete gli spiedini in acqua fredda per evitare che si brucino durante la cottura.

Infilate le strisce di pollo sugli spiedini.

Per preparare la salsa, mescolate in un pentolino il burro di arachidi, il latte di cocco, il succo di limone, la salsa di soia, lo zucchero di canna, lo zenzero, l'aglio e il peperoncino di cayenna. Ponete il pentolino sul fornello laterale a calore moderato e lasciate sobbollire fino ad addensare la salsa, per 15 minuti. Frullate la salsa in un mixer ottenendo una purea. Aggiungete il brodo di pollo e la panna e frullate per qualche secondo. Tenete da parte la salsa e portatela a temperatura ambiente prima di servirla.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO e ungete un po' la griglia per evitare che il cibo in cottura si attacchi. Sistemate gli spiedini sul barbecue e riducete il calore MEDIO. Cuocete gli spiedini, girandoli di tanto in tanto e bagnandoli con un po' della marinata, per 6 - 8 minuti fino a quando la carne non sarà più rosa all'interno. Guarnite con il coriandolo tritato. Servite accompagnando il piatto con la salsa di arachidi a temperatura ambiente.



## TACCHINO RIPIENO CON PANE DI GRANOTURCO

PER 12 PERSONE – PREPARAZIONE 40 MINUTI

350g di farina  
150g di farina di granoturco  
60g di zucchero  
30g di lievito in polvere  
un pizzico di sale  
325ml di yogurt naturale  
125g di burro fuso  
1 uovo  
15ml di olio d'oliva  
400g di salsiccia sbriciolata  
1kg di cipolle affettate  
350g di sedano tritato  
10 pomodori secchi, immersi per 10 minuti  
in acqua bollente  
125g di prezzemolo tritato  
un tacchino di circa 7,5 kg

Preriscaldare il barbecue a 175°C. In una ciotola capiente mescolate le due farine, lo zucchero, il lievito e il sale. In un'altra ciotola mescolate lo yogurt, il burro fuso e l'uovo. Disponete le farine e gli altri ingredienti a fontana e aggiungete il composto di yogurt tutto in una volta. Mescolate per impastare, quindi versate il composto in una teglia imburrata e infornate a 175°C per 25 - 30 minuti. Fate raffreddare per 10 minuti quindi rigirate su un piatto per far raffreddare completamente.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella e aggiungete la salsiccia. Cuocete e abbrustolite quindi aggiungete la cipolla e il sedano fino a cuocere il tutto.

Sbriciolate il pane di granoturco in una ciotola capiente e aggiungete tutti gli altri ingredienti per preparare il ripieno.

Risciacquate il tacchino e asciugatelo bene con carta da cucina. Farcite l'interno del tacchino (il ripieno che rimane si può cuocere in una casseruola per 20 minuti a 180°C), legatelo molto bene assicurandovi di piegare le zampe nella parte inferiore e legarle ben strette. Seguite le indicazioni di pagina 62 per calcolare i tempi di cottura e la temperatura, tenendo conto delle condizioni atmosferiche, soprattutto in caso di vento.

Sia per i metodi di cottura a convezione o al girarostto, prima di accendere il barbecue togliete il ripiano scaldavivande e la griglia di cottura. Sistemate una leccarda sul vaporizzatore proprio sotto la parte centrale del tacchino. Riempite la leccarda a 2 cm dall'orlo con vino, succo di mirtillo o acqua.





## COTTURA INDIRECTA

---

1. Posizionate le griglie di cottura. Preriscaldate il barbecue per 5 minuti, quindi abbassate il calore. Mettete il tacchino in un supporto per arrosti, che rende più facile posizionare il tacchino da cuocere sul barbecue e, in seguito, sul piatto da portata dopo la cottura. Sistemate il tacchino al centro delle griglie di cottura. Chiudete il coperchio.
2. Controllate ogni mezz' ora. Evitate che si asciughi il liquido all'interno della leccarda. Aggiungendo succo di frutta o altri liquidi nella leccarda versateli molto lentamente facendo attenzione al calore. Calcolate indicativamente il tempo di cottura considerando 18 - 20 minuti ogni 500g di peso.
3. Togliete il tacchino dal barbecue quando la temperatura all'interno della carne si aggirerà intorno agli 80 - 85° C. Lasciate riposare per 15 - 20 minuti prima di porzionare. Ciò permette ai succhi di rifluire e consente di affettare la carne più facilmente.

## COTTURA AL GIRARROSTO

---

1. Con il petto del tacchino rivolto verso il basso; portate la pelle del collo al di sopra della cavità del collo. Arrotolate i pezzi di pelle sotto la carcassa. Fate due giri di spago attorno allo spiedo e legatelo. Girate ora il pollo con il petto all'insù; legatelo bene le ali al corpo.
2. Inserite una forchetta all'asta dello spiedo. Inserite l'asta nella pelle in posizione parallela all'osso posteriore; fatela uscire proprio sopra la coda. Inserite una seconda forchetta sull'asta e inseritela nel petto e nella coda. Controllate il bilanciamento. Bloccate le viti. Legate la coda all'asta con spago da cucina. Incrociate le zampe e legatele alla coda.
3. Controllate il bilanciamento allentando il pomello dell'asta per permettere al bilanciamento di girare liberamente. Sistemate l'asta del girarrosto nelle fessure del barbecue o sul livello in cucina. Fate ruotare la parte più pesante della carne sul fondo.

Sistemate il bilanciamento all'estremità dell'asta, alla parte opposta rispetto alla parte più pesante della carne. Bloccate la maniglia all'asta. Ogni tanto controllate se la carne gira uniformemente. Riposizionate il bilanciamento se necessario.

## PER ENTRAMBE LE COTTURE

---

Per calcolare i tempi di cottura indicativi bisogna considerare 20 minuti ogni 500g di peso del tacchino, tenendo conto delle condizioni climatiche, ad esempio il vento, e della temperatura atmosferica. Controllate con un termometro a lettura istantanea. La carne è cotta quando raggiunge all'interno 80 - 82° C.

Coprite il tacchino con un foglio di carta di alluminio e lasciate riposare per 15 - 20 minuti prima di affettare.

## NOTE

---

- Poiché il girarrosto è azionato elettricamente consigliamo di non usarlo in condizioni climatiche di pioggia o neve.
- Se il barbecue è dotato di un bruciatore posteriore per girarrosto, è sconsigliato l'uso del bruciatore principale contemporaneamente. Una leccarda posizionata sotto il girarrosto permette di raccogliere succhi di cottura da usare per irrorare la carne o come base per gustose salse di accompagnamento
- Il girarrosto Barbecue Genius è dotato di un motore elettrico molto potente oppure di un motore a batterie molto pratico. Un'altra caratteristica importante è la dotazione di forchette per il fissaggio della carne a 4 punte. Il girarrosto viene fornito con uno speciale contrappeso per una buona bilanciatura del cibo in cottura. NOTA: vedi illustrazione a pagina 62.

## POLLO ALLA BIRRA



### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 1 pollo intero grande (2,5 kg circa)
- 1 lattina di birra
- 3 spicchi di aglio tagliati a fettine
- 1 limone tagliato a fette sottili
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 rametto di timo fresco
- sale e pepe a piacere

### PREPARARE IL POLLO

Eliminate il grasso e le interiora dalla cavità del pollo. Risciacquate e asciugate bene. Conditte il pollo all'esterno con pepe macinato al momento.

### PREPARARE IL BARBECUE

Togliete la griglia e sistemate una leccarda al centro della parte inferiore del barbecue. Riposizionate la griglia e ungetela leggermente. Mettete birra o acqua nella leccarda. Durante la cottura la birra gocciolerà nella leccarda, ma accertatevi che la leccarda non sia mai asciutta.

Preriscaldate a calore ALTO quindi abbassate il calore MEDIO.

Aprite il barattolo di birra e praticate altri fori nella parte superiore della lattina. Versate un po' di birra nella leccarda e mettete nel barattolo l'aglio e le erbe aromatiche. In alternativa alla birra si può usare vino bianco, utilizzando un barattolo pulito.

A questo punto, tenendo il pollo rivolto verso l'alto con l'apertura della cavità del collo verso il basso, inserirvi la lattina. Sistemate il pollo in verticale al centro del barbecue, sulla leccarda. Aprite le zampe per sostenere il pollo. Ora il pollo avrà le ali rivolte verso l'alto e le zampe verso il basso vicino alla griglia.

Per facilitare questo procedimento, usate il supporto Grill Pro. Seguendo le istruzioni non avrete bisogno della leccarda!

Chiudete il coperchio del barbecue e cuocete il pollo per circa 1 ora e ½ (approssimativamente 18 minuti ogni ½ kg) fino a quando la temperatura interna del petto del pollo non avrà raggiunto i 77°C.

Sistemate un tagliere sul ripiano laterale del barbecue. Usando una pinza sollevate il pollo aiutandovi con una spatola sotto la lattina e appoggiatelo sul tagliere. Lasciate riposare il pollo per 5 minuti prima di tagliarlo.

**ATTENZIONE:** Prestate molta attenzione a eventuali schizzi di birra bollente mentre tagliate il pollo.

## POLLO AL LIMONE

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 4 petti di pollo tagliati a metà, disossati e senza pelle  
il succo di un limone
- 10ml di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio  
origano fresco oppure secco  
un pizzico di peperoncino di cayenna

Mescolate tutti gli ingredienti in un contenitore di vetro o in sacchetto da freezer per alimenti. Marinare il pollo a temperatura ambiente per 20 minuti o nel frigorifero fino a 6 ore.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO.

Sistemate il pollo sul barbecue, abbassate il calore MEDIO e cuocete per 12 minuti girando una volta a metà cottura.



## POLLO PICCANTE

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

- 750g di petto di pollo disossato e senza pelle, tagliato a metà  
pepe macinato al momento  
sale marino
- 60g di confettura di albicocche
- 4 spicchi di aglio tritati finemente
- 30ml di salsa di soia  
il succo e la scorza di 2 lime

Questi spiedini si possono servire su un piatto di riso, o su foglie di lattuga, guarniti con cetriolo e menta.

Ammollate in acqua gli spiedini di legno.

Tagliate il pollo in pezzetti di 2,5 cm.

In una pirofila mescolate il pepe, il sale, la confettura di albicocche, l'aglio, la salsa di soia e il succo di lime. Tenete da parte un po' della scorza di lime per guarnire e aggiungete il resto alla marinata.

Otterrete un composto omogeneo. Aggiungete i pezzetti di pollo e girateli bene per insaporirli.

Riscaldate il barbecue a calore ALTO, quindi abbassate il calore MEDIO.

Nel frattempo infilate su ogni spiedino 4 pezzi di pollo. Cuocete sul barbecue per 4 - 5 minuti per lato fino a completa cottura.

**ALETTE DI POLLO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL ROQUEFORT**





## ALETTE DI POLLO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL ROQUEFORT

PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

1,5kg 6di alette di pollo

### PER LA MARINATA

75ml di olio di semi

1 spicchio d'aglio tritato

1 pizzico di peperoncino di cayenna

1 pizzico di polvere di peperoncino piccante

10g di origano

sale marino

60ml di aceto di vino rosso

### PER LA SALSA AL FORMAGGIO

125g di maionese

1 spicchio d'aglio tritato

20g di cipolla grattugiata

timo fresco, tritato

20ml di aceto di vino rosso

80g di formaggio tipo Roquefort

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO.

Tagliate ogni aletta alla giuntura ottenendone due parti, ed eliminate la punta. In una ciotola capiente, mescolate l'olio di semi, l'aglio, le spezie e l'aceto. Aggiungete le alette e mescolate bene.

Se usate un cestello per la cottura, ungetelo leggermente per evitare che il cibo si attacchi. Sistemate le alette di pollo nel cestello, chiudete con la parte superiore e bloccate le alette all'interno affinché restino ferme. La griglia di cottura dovrà essere rimossa e una leccarda andrà sistemata al di sotto. Se usate il bruciatore inferiore, posizionate su calore MEDIO. Mettete il cestello sullo spiedo e azionate il motore. Cuocete le alette fino a quando sono ben cotte e croccanti, occorreranno dai 45 minuti a un'ora.

Se cuocete le alette direttamente sulla griglia ben unta, abbassate il calore BASSO e giratele molto spesso, fino a quando sono ben abbrustolite e croccanti, per 30 - 45 minuti.

Mescolate tutti gli ingredienti per la salsa. Potete prepararla in anticipo e conservarla in frigorifero fino al momento di servire le alette di pollo, accompagnando il piatto con gambi di sedano e carote.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Usate piatti diversi per il cibo crudo e per il cibo cotto. Lavate bene le mani, gli utensili e i piani di lavoro con acqua e sapone dopo il contatto con cibo crudo per evitare il trasferimento di batteri, normalmente presenti nel cibo crudo, a cibi pronti.



## GALLINA IN MARINATA DI ACETO DI LAMPONE

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 2 galline ruspanti, tagliate a metà nel senso della lunghezza
- 175ml di aceto di lampone
- 125ml di vino bianco secco
- 60ml di olio d'oliva
- succo di 1 limone
- 2 scalogni tritati grossolanamente
- pepe nero macinato al momento

Le galline ruspanti hanno una gustosa carne bianca e, nonostante vengano allevate in cortile, hanno un gusto leggermente selvatico che si sposa benissimo con la marinata alla frutta.

Sciacquate le galline e asciugatele bene con carta da cucina. Dividetele a metà nel senso della lunghezza, aiutandovi con un coltello affilato.

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola capiente, mescolandoli per emulsionarli. Sistemate le galline in due sacchetti per freezer e versate la marinata. Marinare il pollame fino a 4 ore nel frigorifero.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Abbassate il calore MEDIO e ungete leggermente la griglia di cottura. Sistemate le galline sulla griglia con la parte della pelle rivolta verso il basso, e abbrustolite per 1- 2 minuti, giratele e procedete allo stesso modo anche dall'altra parte. Chiudete il coperchio, abbassate il calore BASSO e cuocete per 25 minuti, girando e irrorando con la marinata un paio di volte durante la cottura.

## POLLO ALLA SICILIANA SUL BARBECUE

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

- 4 spicchi d'aglio
- sale marino
- 30g di burro a temperatura ambiente
- 10g di salsa piccante
- 2kg di pollo a pezzi
- il succo di 2 limoni
- il succo e la scorza di 2 arance
- 250ml di olio d'oliva
- 30ml di liquore all'arancia
- 30ml di salsa barbecue
- 250g di olive nere
- 2 limoni tagliati a metà per guarnire
- prezzemolo fresco per guarnire

In una ciotola schiacciate l'aglio e mescolatelo con il sale, il burro e la salsa piccante. Otterrete un composto da spalmare sia sui pezzi di pollo che sotto la pelle.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO, quindi abbassate il calore BASSO e ungete leggermente la griglia di cottura per evitare che il cibo si attacchi. Sistemate i pezzi di pollo sulla griglia e cuoceteli, girandoli ogni tanto, per 30 - 45 minuti.

Nel frattempo, in una ciotola molto capiente, mescolate il succo di limone e il succo di arancia, la scorza d'arancia, l'olio d'oliva, il liquore e la salsa barbecue. Aggiungete le olive.

Mettete nella ciotola il pollo già cotto e mescolate per insaporirlo bene. Servite il pollo, il suo condimento e le olive con guarnizioni di limone e prezzemolo.

A large white platter is filled with a variety of grilled seafood and vegetables. The centerpiece is a large, bright red lobster. Surrounding it are several skewers of grilled shrimp and fish, along with grilled vegetables like tomatoes, zucchini, and bell peppers. The platter is garnished with fresh herbs and lemon slices. In the background, there's a glass of wine and a bowl of green salad.

## ARAGOSTA ALLA GRIGLIA

# Broil King®

I Signori del Barbecue

## PESCE E CROSTACEI

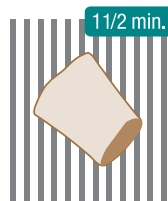
Guida alla cottura del pesce .....	72
Halibut alla griglia con burro al vermouth e limone .....	73
Tranci di salmone con sesamo e soia .....	75
Salmone grigliato con salsa allo zenzero.....	75
Spiedini di pesce alla nord africana.....	76
Gamberi al sesamo e ai pomodori secchi .....	77
Aragosta alla griglia .....	79
Gamberi speziati .....	79
Pesce agli aromi.....	80
Gamberi sul barbecue alla thailandese.....	80

## GUIDA ALLA COTTURA DEL PESCE

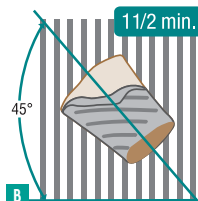
Per ottenere le perfette marcature della griglia seguite le indicazioni.

- Preriscaldare il barbecue a calore alto.
- Ungete abbondantemente la griglia con olio vegetale.
- Procedete seguendo le indicazioni.
- Controllate il livello di cottura

Appoggiate il salmone sulla griglia molto calda con la pelle rivolta verso il basso.



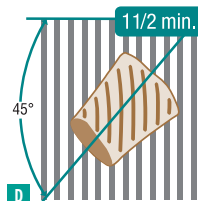
Girate ad una angolatura di 45° ed eliminate la pelle.



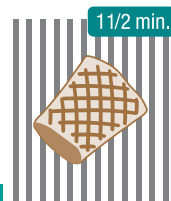
Girate il salmone come indicato.



Girate e spostate di nuovo.



Girate per l'ultima volta.



### GUIDA ALLA COTTURA DEL PESCE

PER METTERSI ALLA PROVA

Filetti di salmone fresco spessore 2 cm

SPESSORE	REGOLAZIONE DEL CALORE	TEMPO DI COTTURA PER LATO					TEMPO DI COTTURA TOTALE
		A	B	C	D	E	
Per ottenere filetti di salmone cotti alla perfezione sul barbecue. Sistemate i filetti sul barbecue con la pelle rivolta verso il basso per 1 minuto e 1/2. Facendo molta attenzione, eliminate la pelle dal filetto e girate per altre 4 volte ad intervalli di 1 minuto e 1/2.	Medio	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	7 minuti e 1/2
Per cuocere filetti un po' più spessi girare due volte ad intervalli di 3 minuti per evitare che si sfaldino.	Medio	1 1/2		3		3	7 minuti e 1/2

REGOLAZIONE E CONTROLLO DEL CALORE		TEMPI INDICATIVI DI COTTURA	NOTE
<b>Pesce e crostacei</b> Pesce fresco, Tranci, Filetti, Spiedini	Medio	10 minuti ogni 10cm di spessore (controllare la parte più spessa)	Il pesce è cotto quando la polpa diventa opaca e si sfalda con facilità - aiutatevi con una forchetta. Se utilizzate pesce surgelato, calcolate 10 minuti in più ogni 2cm di spessore.
<b>Gamberi</b> Medi Grandi	Medio Medio	6-8 minuti 8-10 minuti	Usate un cesto per cottura al barbecue o un wok. Al punto giusto di cottura diventeranno opachi e assumeranno un colore rosa.
<b>Aragosta</b>	Medio	8-10 minuti	Scongelare se non si usa il prodotto fresco. Cuocete sul barbecue con il guscio verso il basso. Pennellate con burro e succo di limone. Cuocete fino a quando non risulta opaca e la polpa comincia a staccarsi dal guscio. Vedi ricetta dell'aragosta alla griglia a pagina 79.

\* I tempi possono variare a seconda delle condizioni climatiche, vento o temperatura esterna, spessore del cibo o se quest'ultimo è stato lasciato a temperatura ambiente prima della cottura.

## HALIBUT ALLA GRIGLIA CON BURRO AL VERMOUTH E LIMONE

### PER 4 PERSONE

Per velocizzare i tempi, mescolate tutti gli ingredienti del misto aromatico con il burro e mettete un po' di questo composto sul pesce in cottura. Queste spezie sono adatte ad ogni tipo di pesce dalla polpa ben soda.

- 15g di sale
- 15g di pepe macinato al momento
- 15g di zucchero
- 10g di peperoncino macinato
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 4 filetti di halibut del peso di circa 250g ognuno
- 30g di burro fuso
- 30ml di succo di limone
- scorza grattugiata di un limone (non trattato)
- 30ml di vermouth secco
- 1 limone tagliato a fettine sottili

Mescolate il sale, il pepe, lo zucchero, il peperoncino e l'aglio in una ciotolina. Risciacquate il pesce ed asciugatelo bene con carta da cucina. Mettete sul pesce il composto aromatico in modo uniforme strofinando bene. Mettete in frigorifero per almeno 30 minuti fino ad un massimo di 4 ore.

Preriscaldare il barbecue a calore MEDIO quindi abbassate il calore MEDIO-BASSO. Mescolate il burro, il succo e la scorza del limone e il vermouth in una ciotolina. Ungete leggermente le griglie di cottura e sistematevi i filetti di pesce, con la pelle rivolta verso il basso. Mettete sul pesce in cottura metà del burro aromatizzato, chiudete il coperchio e cuocete per circa 5 minuti. Aiutandovi con una spatola, sollevate delicatamente il pesce che si staccherà dalla pelle. Eliminate la pelle usando le pinze e girate il pesce dall'altra parte. Mettete sul pesce il restante burro e cuocete per altri 5 minuti o fino a quando il pesce non si sfalda perché ben cotto. Servite subito e guarnite il piatto con le fettine di limone.



### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

L'utilizzo di un foglio di carta di alluminio facilita la preparazione per la cottura al barbecue di pesci particolarmente delicati, inoltre consente una veloce pulizia. Mettete il cibo su un foglio di carta di alluminio, aggiungete un po' olio extravergine di oliva e aromi a scelta. Sollevate i lembi lasciando un po' di spazio affinché l'aria circoli all'interno del cartoccio.

Se desiderate avere le rigature croccanti, potete utilizzare la carta forno, non essendo di metallo, trasmette il calore esattamente come lo riceve e non brucia fino a 200°.



TRANCI DI SALMONE CON SESAMO E SOIA





## TRANCI DI SALMONE CON SESAMO E SOIA

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

Per una cena veloce e di grande effetto.

- 30g di senape di Digione
- 45g di zucchero di canna
- 30ml di salsa di soia
- 15ml di olio di sesamo (o di semi)
- 15ml di acqua
- 10g di semi di sesamo tostatati
- sale e pepe a piacere
- 4 tranci di salmone

Mescolate i primi 5 ingredienti. Preriscaldate il barbecue e abbassate il calore MEDIO. Pennellate un po' di olio sui tranci di pesce e salate e pepate a piacere. Sistemate il pesce sulla griglia, pennellate con il composto di salsa di soia e cuocete per 5 minuti. Girate i tranci molto delicatamente, pennellate con il condimento rimasto e cuocete per altri 5 minuti.

Cospargete con i semi di sesamo tostatati e servite subito.

NOTA: per tostare i semi di sesamo, metteteli in un tegamino a calore basso e cuocete mescolando spesso fino a quando non sono ben dorati.

## SALMONE GRIGLIATO CON SALSA ALLO ZENZERO

### PER 2 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 2 tranci di salmone di circa 250g ognuno
- 45ml di sherry secco
- 30ml di salsa di soia
- 15ml di olio di sesamo (o di semi)
- 15g di zenzero fresco, tritato finemente
- 30g di burro
- pepe macinato al momento
- fettine di limone

Potete eliminare il burro nella preparazione, se siete a dieta ferrea, ma questo ingrediente rende il salmone molto cremoso e gustoso. Se usate una griglia per il pesce potete girare il pesce con facilità a metà cottura.

In una pirofila mescolate lo sherry, la salsa di soia, l'olio e lo zenzero. Marinare il pesce per 30 minuti.

Preriscaldate il barbecue e ungete la griglia con un po' di olio di semi. Mettete un po' di burro sul pesce (facoltativo) e cuocete a calore MEDIO-ALTO per 10 minuti. La pelle si stacca facilmente quando il pesce è cotto. Sistemate il pesce su un piatto da portata, guarnite con fettine di limone e servite.

## SPIEDINI DI PESCE ALLA NORD AFRICANA

PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

Gustoso e di grande effetto, questo piatto di pesce si può servire su una base di riso e verdure grigliate.

- il succo di un limone
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 10g di zenzero fresco grattugiato
- 10g di cumino macinato
- 10g di coriandolo tritato
- 5g di curcuma
- pepe nero macinato al momento
- sale marino
- 75ml di olio d'oliva
- 60g di menta fresca tritata finemente
- 30g di maggiorana fresca tritata
- 1 pizzico di peperoncino di cayenna
- 750g di filetti di pesce con polpa soda  
(spada, tonno o halibut) tagliati a cubetti di 2,5 cm

Mescolate i primi 8 ingredienti in una pirofila, quindi incorporate l'olio d'oliva e le restanti erbe aromatiche e spezie. Immergete il pesce nella marinata, mescolando delicatamente e coprite. Tenete in frigorifero per 1 - 3 ore.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Nel frattempo infilate i cubetti di pesce negli spiedini di metallo oppure in spiedini di legno che siano stati a mollo in acqua tiepida per 30 minuti.

Abbassate la temperatura MEDIA e ungete abbondantemente la griglia di cottura per evitare che il cibo si attacchi.

Cuocete il pesce per 8 -10 minuti, girando una volta per una cottura uniforme. Se usate il tonno, potete cuocerlo un po' meno, secondo il vostro gusto.



### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Una buona regola per cuocere il pesce è considerare 10 minuti di cottura ogni 2,5 cm di spessore.

## GAMBERI AL SESAMO E AI POMODORI SECCHI

### PER 4 - 6 PERSONE - PREPARAZIONE 25 MINUTI

Questi gamberi piccanti cucinati sul barbecue sono un'ottima idea per le vostre grigliate. Sono un originale antipasto oppure un piatto unico, se serviti con riso e verdure grigliate.

500g di gamberi piuttosto grossi (senza la vena intestinale e con il guscio tagliato a metà)

### PER LA MARINATA

45ml di salsa chili asiatica  
30g di pomodori secchi in olio d'oliva tritati finemente  
25ml di olio extravergine di oliva  
15ml di aceto di vino di riso  
2 spicchi di aglio tritati  
1 cipollotto tritato finemente  
10ml di salsa di soia  
15g di zenzero tritato  
15g di peperoncino in polvere  
sale e pepe a piacere

### PANATURA

30g di semi di sesamo

### PREPARATE I GAMBERI

Se utilizzate gamberi surgelati, metteteli in una ciotola e lasciateli in frigorifero per tutta la notte. Lasciateli scolare per 2 minuti prima di procedere alla preparazione. Aprite a libro il dorso dei gamberi tagliando a metà il guscio.

In una ciotola di vetro abbastanza capiente mescolate gli ingredienti per la marinata.

Aggiungete i gamberi alla marinata e mescolate bene. Lasciate riposare per almeno un'ora in frigorifero.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. I gamberi si possono cuocere direttamente sulla griglia, oppure molto più semplicemente utilizzando il vassoio in acciaio inox, che facilita la cottura dei gamberi o altri cibi delicati e di piccole dimensioni.

In entrambi i casi, ungete bene per evitare che il cibo si attacchi. Ricoprite i gamberi con i semi di sesamo prima della cottura. Appoggiate i gamberi sul barbecue e cuoceteli con il guscio rivolto verso il basso.

Abbassate il calore MEDIO e cuocete per 4 - 5 minuti fino a quando i gamberi non sono opachi e si arricciano leggermente. Fate attenzione a NON CUOCERLI TROPPO.

## ARAGOSTA ALLA GRIGLIA



## ARAGOSTA ALLA GRIGLIA

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

- 6 code di aragosta o astice di circa 250g ognuna
- 60ml di olio d'oliva
- 60ml di succo di limone
- 15g di aneto fresco tritato sale e pepe macinato al momento
- 2 limoni per guarnire

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO.

Sciacquate le aragoste e asciugatele bene. Dividete a metà il carapace e la polpa. Infilatele in uno spiedo lungo la coda per evitare che si ariccino con il calore.

per preparare la marinata, mescolate l'olio d'oliva, il succo di limone, l'aneto sale e pepe. Pennellate la marinata sulle aragoste con l'apposito pennello.

Abbassate il calore MEDIO. Sistemate le aragoste sul barbecue, con la polpa rivolta verso il basso, per un minuto. A questo punto, aiutandovi con le pinze girate le aragoste per 8 - 10 minuti fino a quando non assumono un colore rosso all'esterno e bianco all'interno. Togliete gli spiedini e servite con fettine di limone.

## GAMBERI SPEZIATI

PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 500g di gamberi grossi, sgucciati e senza vena intestinale
- 125ml di aceto di riso (oppure di mele) il succo di ½ limone
- 60ml di olio d'oliva
- 1 peperoncino piccante
- 5g di fiocchi di peperoncino
- 10g di scorza di limone grattugiata
- 15g di pasta di peperoncino

Un ringraziamento speciale a Kevin, del Janet Lynn's Bistro per un altro grande contributo a questo libro di ricette.

Mettete gli spiedini di legno a mollo in acqua per 30 minuti. Preparate i gamberi eliminando delicatamente il guscio e la vena intestinale.

Mescolate gli ingredienti per la marinatura in una ciotola capiente. Aggiungete i gamberi e lasciate per 30 minuti in frigorifero. Infilate 3 gamberi su ogni spiedino, forando la testa e la coda. Preriscaldate il barbecue a calore ALTO, quindi abbassate il calore MEDIO-ALTO. Con il coperchio aperto, cuocete i gamberi 2 o 3 minuti per lato, bagnando con la marinata prima di girarli. Saranno cotti quando avranno un bel colore rosato. Non cuoceteli troppo a lungo.

### ACCESSORI CONSIGLIATI



### 69712 VASSOIO PIANO FORATO

Il vassoio professionale basso Broil King® è realizzato in acciaio inox di ottima qualità di 1,2 mm di spessore. Di ampie dimensioni permette di cucinare cibi delicati. Le maniglie forgiate in acciaio inox di 10mm lo rendono più robusto e maneggevole. I fori quadrati e svasati evitano che i cibi in cottura si attacchino alla griglia.



## PESCE AGLI AROMI

PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 1 pesce intero (750 g o 1 kg) oppure
- 2 pesci piccoli
- 1 limone tagliato a fettine
- 30g di erbe aromatiche fresche (timo, origano, erba cipollina, aneto) lavate e tritate
- ½ cipolla piccola tritata finemente
- 1 pomodoro piccolo, tagliato a pezzetti
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- 20g di burro
- sale e pepe a piacere

Non c'è niente di più gustoso di un pesce appena pescato e cotto sul barbecue. Pesce persico, branzino, luccio o trota; qualsiasi pesce nuoti nel lago o fiume in cui vi trovate.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO.

Sciacquate il pesce e asciugatelo bene. Salate e pepate. Riempite l'interno dei pesci con 2 fettine di limone, le erbe fresche, la cipolla, il pomodoro, l'aglio e il burro. Pennellate leggermente il pesce con un po' di olio. Sistemate il pesce nella griglia apposita.

Sistemate il pesce così preparato sulla griglia del barbecue e abbassate il calore MEDIO - ALTO. Cuocete, girando una volta fino a quando la carne diventa soda, circa 8 minuti per lato, a seconda della dimensione del pesce.



## GAMBERI SUL BARBECUE ALLA THAILENDESE

PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 500g di gamberi, sgusciati e puliti
- 300ml di salsa thailandese President's Choice al peperoncino
- 30ml di olio d'oliva
- 30g di zenzero fresco, pelato e tagliato a pezzettini
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente

Un altro velocissimo antipasto facile da preparare. Una salsa thailandese qualsiasi può andare bene, ma noi vi indichiamo la nostra preferita. Usate un wok per una facile cottura dei gamberi.

Mescolate in un sacchetto per il freezer gli ingredienti per la marinata e aggiungete i gamberi. Tenete in frigorifero per almeno un'ora e fino a 5 ore prima di procedere alla cottura.

Preriscaldate il barbecue a calore ALTO. Spazzolate bene la griglia di cottura con una spazzola di ottone, quindi ungetela leggermente con un po' di olio. Sistemate i gamberi sulla griglia. Girate una volta durante la cottura. Il tempo di cottura varia a seconda delle dimensioni dei gamberi, che saranno cotti quando la carne sarà soda e inizieranno ad arricciarsi.

NON CUOCETE TROPPO A LUNGO I GAMBERI! Servite con stuzzicadenti su un piatto da portata.



SALSA BARBECUE

# Broil King®

I Signori del Barbecue

## SALSE E MARINATE

Salsa barbecue allo sciroppo d'acero .....	82
Misto aromatico al limone e alle erbe .....	82
Misto aromatico all'aglio e origano .....	83
Marinata tandoori.....	83
Marinata alla provenzale .....	84
Salsa teriyaki .....	84

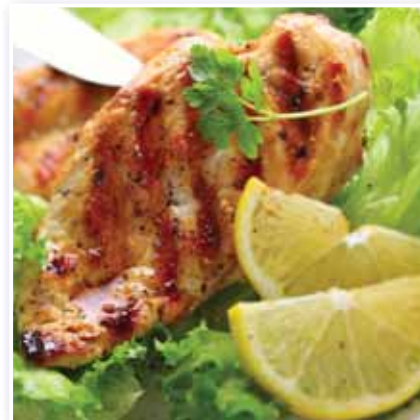
## MISTO AROMATICO AL LIMONE E ALLE ERBE

### PER 10 PERSONE

- 60g di zucchero
- 60g di sale marino
- 45g di peperoncino in polvere
- 10g di cumino macinato
- 10g di origano secco
- 10g di coriandolo tritato
- 10g di senape in polvere
- 15g di scorza di limone grattugiata

Questo misto aromatico è perfetto con maiale e pollame. Usatelo da solo o insieme alla salsa barbecue che preferite.

Mescolate gli ingredienti e strofinare il composto ottenuto sulla carne di maiale o sul pollo parecchie ore prima di procedere alla cottura sul barbecue. Potete conservare nel congelatore il misto aromatico che non avete utilizzato.



## SALSA BARBECUE ALLO SCIROPPO D'ACERO

### PER 10 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 175ml di sciroppo d'acero
- 175ml di aceto di mele
- 125ml di olio di semi
- 60g di zucchero di canna
- 60ml di salsa di soia
- 25g di senape di Digione
- 15g di bacche di ginepro schiacciate (facoltativo)

Mescolate gli ingredienti e pennellate la salsa su maiale, pollame o pesce, ma solo verso la fine della cottura. Eviterete bruciature a causa dello zucchero contenuto nella salsa.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Una salsa a base di pomodoro o zucchero va utilizzata solo durante gli ultimi 10 - 15 minuti di cottura, in quanto lo zucchero tende a caramellizzare o bruciare se sottoposto ad alte temperature per tempi prolungati.

## MARINATA TANDOORI

PER 10 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

Questa marinata piccante non è indicata per chi ama i sapori molto delicati!

- 45g di zenzero fresco  
pelato e tagliato finemente
- 1 cipolla piccola, pelata e tagliata a spicchi
- 6 spicchi d'aglio sbucciati
- 125ml di olio d'oliva
- 300ml di yogurt naturale
- 30g di cumino macinato
- 25g di garam masala (misto di spezie indiane)
- 20g di curcuma macinata
- 15g di paprika
- 15g di peperoncino di cayenna
- 15g di sale

Mettete lo zenzero, la cipolla e l'aglio nel mixer. Sminuzzate finemente. Aggiungete gli altri ingredienti e tritate fino a renderli finissimi. Marinare pollame o pesce per 4 ore o per tutta la notte nel frigorifero.



## MISTO AROMATICO ALL'AGLIO E ORIGANO

PER 10 PERSONE

- 60g di chili in polvere non piccante
- 60g di zucchero
- 15g di origano secco
- 15g di timo fresco, sminuzzato
- 10g di scorza di limone grattugiata
- 15g di sale marino
- 9 spicchi d'aglio tritati finemente
- 15g di cipolla secca tritata
- 20g di zenzero macinato

Questo misto aromatico è molto versatile e si abbina a pollame, carne o pesce. Potete congelare il misto che non usate. Ve lo ritroverete già pronto per la prossima grigliata.

Mescolate gli ingredienti e strofinate leggermente sul cibo che andrete a cuocere sul barbecue.

## SALSA TERIYAKI

PER 10 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 125ml di salsa di soia
- 60ml di vino bianco
- 60ml di aceto di riso
- 75g di zucchero
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1 pezzettino di zenzero fresco schiacciato
- 1 pezzetto di scorza di limone

Eccellente con il pesce (in particolare salmone, pesce spada, tonno o branzino), con il pollo o con il manzo. Ungete leggermente il cibo con olio di semi prima di procedere alla cottura sul barbecue. Usate questa salsa sul cibo solo verso la fine della cottura poiché l'elevato contenuto zuccherino può alimentare bruciature. Servite un po' della salsa con riso cotto a vapore, come accompagnamento.

In un tegamino mescolate la salsa di soia, il vino, l'aceto, lo zucchero, l'aglio, lo zenzero e la scorza di limone. Portate a bollore sul fornello laterale del vostro barbecue e lasciate sobbollire fino a quando il liquido si è ridotto a metà e la salsa si è addensata. Lasciate raffreddare ed eliminate l'aglio, lo zenzero e la scorza di limone.



## MARINATA ALLA PROVENZALE

PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

- 60ml di senape di Digione
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 30ml di aceto balsamico
- 30ml di succo di limone
- 30ml di olio d'oliva
- 15g di erbe provenzali (vedi nota)  
sale e pepe a piacere

Questa ricetta è da sempre la nostra preferita per marinare il pollo o il maiale. Variate il sapore combinando diverse erbe aromatiche.... con solo il rosmarino è fantastica!

Mescolate gli ingredienti in una pirofila di vetro adatta a marinare i cibi.

NOTA: una miscela di timo, rosmarino, lavanda e piante aromatiche estive, viene venduta in alcuni supermercati e nei negozi di alimentari.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Ne jamais utiliser une marinade n'ayant pas été chauffée au préalable et ne pas réutiliser une marinade; celle-ci pourrait contenir des bactéries, provenant de la viande crue ayant trempé.





ANANAS CON SCIROPPO D'ACERO

# Broil King®

I Signori del Barbecue

## DESSERT

Ananas con sciroppo d'acero .....	86
Arance all' hawaiana.....	86
Spiedini al grand marnier™.....	87
Pere con salsa al formaggio brie.....	88
Delizia di pesche e lamponi .....	89
Banane flambé .....	90
Pizza di frutta con glassa al lime e miele .....	90

## ANANAS CON SCIROPPO D'ACERO

### PER 6 PERSONE – PREPARAZIONE 5 MINUTI

Un fresco dessert per tutte le stagioni. Era il preferito di Ted Witzel Senior.

- 1 ananas intero, tagliato in quattro parti e affettato
- 125ml di sciroppo d'acero
- un pizzico di cannella
- 30ml di Grand Marnier™

Tagliate l'ananas in quattro parti nel senso della lunghezza, eliminate il torsolo, tagliatelo a fette di 1,5 cm lungo la buccia per separare le fette. Tenendo le fette sulla buccia, mettete i quarti di ananas con la buccia rivolta verso il basso sul barbecue già caldo. Cuocete l'ananas a calore MEDIO per 15 minuti, fino a quando non è ben caldo anche nella parte interna.

Mescolate gli altri ingredienti in una ciotola e pennellate l'ananas ogni 5 minuti con questo composto.

## ARANCE ALL' HAWAIANA

### PER 1 PERSONA – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 1 arancia pelata e tagliata a fette diagonali
- 30g di zucchero di canna
- 15ml di rum
- 1 pizzico di cannella
- 10g di burro

Sistemate le fette di arancia su un pezzo di carta di alluminio. Spolverizzate con lo zucchero, la cannella, il rum e aggiungete il burro. Sigillate bene il cartoccio e sistematelo sul barbecue a calore MEDIO per 15 minuti, girando una volta a metà cottura. Potete servire l'arancia calda con gelato o con panna montata.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Tenete il coperchio chiuso! Alzare il coperchio significa far uscire calore dal barbecue, allungando inevitabilmente i tempi di cottura. Il coperchio chiuso riduce inoltre i rischi di possibili fiammate. Alzate il coperchio solo per girare i cibi o per controllare il livello di cottura.

## SPIEDINI AL GRAND MARNIER™

### PER 10 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

3	albicocche fresche e sode
3	fichi freschi e sodi
2	fette di ananas spesse 2,5 cm
2	mandarini
2	banane sode
2	mele delicious rosse
15ml	di succo di limone appena spremuto
75g	di burro
125g	di zucchero a velo
15ml	di succo d'arancia appena spremuto
15g	di scorza d'arancia grattugiata
15ml	di Grand Marnier™

Tagliate a metà le albicocche ed eliminate il nocciolo. Eliminate il piccolo e tagliate i fichi nel senso della lunghezza in quarti. tagliate l'ananas a pezzi. Sbucciate i mandarini e tagliateli in quarti lasciando la membrana. Sbucciate le banane e tagliatele a fette di 2,5 cm. Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi e ogni spicchio a metà. Spruzzate succo di limone sulle banane e sulle mele per evitare che anneriscano.

Infilate la frutta su 6 spiedini iniziando e finendo con le banane o l'ananas.

Per preparare la salsa, sciogliete il burro in un pentolino. Incorporate lo zucchero a velo, quindi il Grand Marnier™ e il succo e la scorza dell'arancia. Pennellate gli spiedini con questa salsa.

Cuocete a calore medio, 5 -6 minuti, irrorando spesso con la salsa, facendo caramellare in modo uniforme. Servite gli spiedini molto caldi accompagnandoli con la salsa rimasta.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Quasi tutta la frutta è ottima grigliata sul barbecue. La frutta più soda e asciutta si può ungere con un po' di olio e cotta direttamente sulla griglia di cottura del barbecue fino a quando non è caramellata. Altri tipi di frutta si possono cuocere avvolti in un cartoccio di carta di alluminio con un po' di burro, zucchero di canna e un pizzico di cannella. In entrambi i casi la frutta sprigionerà il suo intenso aroma. Servite con il vostro gelato preferito.

## PERE CON SALSA AL FORMAGGIO BRIE

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI

- 4 mezza pere
- 15g di uva passa
- 6 chiodi di garofano tritati
- 1 pizzico di pepe della Giamaica macinato
- 75g di zucchero di canna
- 30g di burro a temperatura ambiente
- 10g di burro - per la salsa
- 15g di farina
- 125ml di latte
- 1 rosso d'uovo
- 75ml di panna acida
- 60g di formaggio tipo Brie, sbriciolato

Mescolate l'uvetta, i chiodi di garofano, il pepe, lo zucchero di canna e il burro. Sistemate una mezza pera su un doppio foglio di carta di alluminio. Scavate il torsolo ed eliminatelo. Riempite la cavità con il composto di zucchero. Sigillate bene i lembi del pacchetto. Cuocete a calore MEDIO, girando ogni tanto per 30 minuti fino a quando la frutta non è tenera.

Mentre le pere sono in cottura, preparate la salsa al formaggio sciogliendo il burro in un tegamino sul fornello laterale. Incorporate la farina. Togliete dal fuoco e aggiungete il latte mescolando con attenzione. Rimettete sul fuoco e cuocete a calore MEDIO fino ad addensare la salsa, continuando a mescolare.

Togliete dal fuoco. In una ciotolina mescolate il rosso d'uovo alla panna acida. Versate nella salsa e incorporate 30g di formaggio. Continuate a mescolare fino a sciogliere il formaggio. NON SCALDATE TROPPO LA PREPARAZIONE. Coprite e tenete in caldo.

Aprirete i cartocci con le pere, sistematele su piatti individuali, versate la salsa al formaggio sulle pere e guarnite con il formaggio rimasto.



## DELIZIA DI PESCHE E LAMPONI

### PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 1 confezione di pasta frolla
- 150g di marmellata di pesche
- 250g di pesche noci mature, snocciolate e tagliate a metà
- 500g di lamponi
- 300ml di panna da montare
- 15g di zucchero semolato
- 5ml di estratto di vaniglia

Stendete la pasta frolla su un piano di lavoro leggermente infarinato fino ad ottenere un rettangolo di circa 45 cm x 30 cm. Trasferite la pasta su una teglia da forno, praticate dei fori con una forchetta e mettete in frigorifero per 30 minuti.

Preriscaldare il barbecue e ungete la griglia con olio di semi. Abbassate il calore, sistemate le pesche con la parte tagliata rivolta verso il basso e grigliate per due o tre minuti, quindi giratele e cuocete per altri due o tre minuti. Togliete le pesche dal barbecue, lasciate raffreddare leggermente e tagliate a fettine sottili.

Mettete la teglia con la pasta frolla fredda direttamente sul barbecue e cuocete per 10 - 12 minuti fino a quando non sarà bella dorata. Lasciate raffreddare e tagliate in tre parti nel senso della lunghezza.

Montate la panna in un contenitore freddo fino a quando non diventa ben soda. Aggiungete lo zucchero e l'estratto di vaniglia e continuate a montare.

Procedete ora in questo modo: pennellate il primo pezzo di pasta frolla con metà della marmellata di pesche e appoggiatevi le pesche grigliate.

Versate un terzo di panna montata sulle pesche. Appoggiate ora il secondo strato di pasta. Pennellate con la marmellata di pesche rimasta e completate con metà dei lamponi. Versate un terzo della panna e appoggiate il terzo strato di pasta. Tagliate in 8 parti facendo molta attenzione.

Guarnite ogni delizia con un ciuffo di panna, una fettina di pesca e 2 lamponi. Polverizzate con un po' di zucchero e refrigerate per almeno due ore prima di servire.

### IL CONSIGLIO DEI SIGNORI DEL BARBECUE

Ricordate che il vostro barbecue può essere utilizzato come un vero e proprio forno all'aperto. Cuocendo a basse temperature e utilizzando la griglia scaldavivande, potrete realizzare ottime torte friabili e qualsiasi prodotto da forno, anche il pane. E' inoltre una grande comodità in caso di black out energetici, proprio prima dell'arrivo dei vostri ospiti!



## BANANE FLAMBÉ

### PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 15 MINUTI

- 60g di zucchero d canna  
il succo di un limone
- 10g di cannella
- 5g di pepe della Giamaica
- 4 banane
- 45ml di Grand Marnier™
- 30g di noci pecan tagliate a metà

Mettete in un tegame con il manico lungo lo zucchero, il succo di limone, la cannella e il pepe. Scaldate il composto sul barbecue a calore MEDIO fino a portarlo a bollore, mescolando bene.

Sbucciate le banane e tagliatele in 4 fette nel senso della lunghezza. Mettetele nel tegame e cuocete per 3 - 4 minuti. Aggiungete le noci. Versate il Grand Marnier in una tazza, quindi nel tegame. Tenete la bottiglia lontano dal barbecue. Quando la preparazione comincia a sfrigolare, fiammeggiate usando un fiammifero lungo.

Servite caldo, accompagnando con gelato.



## PIZZA DI FRUTTA CON GLASSA AL LIME E MIELE

### PER 8 PERSONE – PREPARAZIONE 10 MINUTI

- 10g di scorza di lime grattugiata
- 30g di zucchero a velo
- 250g di crema di formaggio,  
a temperatura ambiente
- 250g di frutti di bosco  
(oppure pesche, kiwi, fragole)
- 30g di miele
- 10ml di succo di lime
- 1 pizzico di cannella

Questo è un dessert velocissimo da preparare per una cena improvvisata, usando ingredienti che avete a portata di mano. La nostra pizza preferita è quella di lamponi, che raccogliamo vicino al cottage, ma qualsiasi tipo di frutti di bosco andrà benissimo.

Preriscaldate il barbecue a calore MEDIO e spazzolate molto bene la griglia.

Abbassate il calore BASSO.

Mescolate il formaggio, la scorza di lime e lo zucchero a velo e cospargete la base per pizza. Completate con la frutta che preferite e appoggiate la pizza nel barbecue. Cuocete fino a quando la crema di formaggio comincia ad ammorbidirsi e a sciogliersi, occorreranno circa 5 minuti.

Nel frattempo mescolate il miele, il succo di limone e la cannella e pennellate sulla frutta mentre la pizza è in cottura.



# Broil King®

I Signori del Barbecue

## ACCESSORI PER ESPERTI GOURMAND DEL BARBECUE

Progettati per ottimizzare le performance  
della vostra cucina all'aperto

Con alle spalle oltre 25 anni di produzione di barbecue di primissima qualità, Broil King® è sinonimo di eccellenza. Siamo famosi nel mondo per gli alti standard che caratterizzano la produzione dei nostri barbecue. Ecco perché abbiamo creato una nuova serie di accessori per completare e valorizzare al meglio l'esperienza della cucina al barbecue.

Cucinare al barbecue significa condividere un vero e proprio stile di vita. Pranzi gustosi, piacere della convivialità e sana vita all'aria aperta. Con il tuo barbecue puoi goderti il giardino e il terrazzo e organizzare pranzi e cene in famiglia e con gli amici.

Grazie a questa nuovissima linea di accessori Broil King® puoi cucinare ottimi cibi alla griglia e valorizzare le tue qualità di cuoco. Accessori che vanno dai fondamentali, come pinza e spatola, fino al supporto per costine e arrosti, di nuovissimo design. Gli accessori Broil King® sono sia un valido ausilio per cucinare al barbecue che oggetti di design allo stesso tempo, per vivere al meglio questo stile di vita. Sono perfetti da regalarsi o da regalare all'amico appassionato del barbecue.

**Broil King®**  
I Signori del Barbecue  
**ACCESSORI PER  
ESPERTI GOURMAND**



**69815 SET DI COTTURA PER PANE E PIZZA**

Il set professionale Broil King® per la cottura del pane e della pizza include un supporto con manici forgiati in acciaio inox di 10 mm di spessore. Comprende: una pietra refrattaria in grado di sostenere rapidi cambi di temperatura, il supporto con un termometro integrato per individuare la temperatura della pietra e una paletta di legno. Il supporto è progettato per evitare di far scivolare la pizza o il pane quando si rimuovono dal barbecue.



### 69818 VASSOIO WOK FORATO

Il vassoio wok professionale Broil King® con il fondo traforato è realizzato in acciaio inox di prima qualità con uno spessore di 1,2mm. Oggetto di design, ha una grande capienza che permette di cucinare sul barbecue molti pezzi di cibo, anche piccoli, evitando che si attacchino alla griglia. Le maniglie di acciaio inox di 10mm e i bordi alti lo rendono più maneggevole.



### 69712 VASSOIO PIANO FORATO

Il vassoio professionale basso Broil King® è realizzato in acciaio inox di ottima qualità di 1,2 mm di spessore. Di ampie dimensioni permette di cucinare cibi delicati. Le maniglie forgiate in acciaio inox di 10mm lo rendono più robusto e maneggevole. I fori quadrati e svasati evitano che i cibi in cottura si attacchino alla griglia.



### 62602 SUPPORTO "RIB-RACK" E ARROSTO

Il supporto professionale per costine e arrosti Broil King® permette di cucinare fino a 7 strisce di costine. E' realizzato in acciaio inox di altissima qualità con uno spessore di 10mm. Questo accessorio di design multi uso serve anche come supporto per grossi tagli di carne. Le ampie maniglie ne facilitano il trasporto da un parte all'altra del barbecue in totale sicurezza.



### 68425 TAGLIERE IN CEDRO CANADESE

L'elegante e pratico tagliere Broil King® è realizzato interamente in legno di cedro canadese. Di ampie dimensioni è dotato di una scanalatura per raccogliere i succhi degli arrosti che avrai cucinato sul barbecue. E' lavabile in lavastoviglie.

# Broil King®

I Signori del Barbecue

SET DI POSATE DI  
GRANDE QUALITA'



## **64004 SET DI POSATE 4 PEZZI**

Per fare bene qualsiasi cosa è buona norma usare gli attrezzi giusti. Ecco gli accessori per il barbecue firmati Broil King. Pinze e spatole molto robuste, spazzole e pennelli, questi accessori ti permettono di ottenere il massimo dal tuo barbecue per realizzare gustose pietanze.





### **64011 SPATOLA PER BARBECUE**

La spatola professionale Broil King® è costruita con acciaio inox di ottima qualità di 1.8 mm di spessore. Utilizzabile anche come apribottiglia è adatta a tutti i barbecue Broil King®.



### **64012 PINZA PER BARBECUE**

La pinza professionale Broil King® è disegnata per garantire una ottima presa del cibo da girare, è bloccabile chiusa ed è adatta a tutti i barbecue Broil King®.



### **64013 PENNELLO IN SILICONE**

Il pennello in silicone delle linea professionale di Broil King® è costruito in acciaio inox di 1.8 mm di spessore e può resistere a una temperatura di oltre 240 gradi. E' adatto per tutti i barbecue Broil King®.



### **64014 SPAZZOLA PER BARBECUE**

La spazzola per barbecue della serie BroilKing professional è progettata per ottenere la miglior pulizia del vostro barbecue, è dotata di protezione per evitare che i pezzetti di cibo spazzolati possano raggiungere i vostri vestiti. E' adatta a tutti i barbecue Broil King®.

## SICUREZZA E MANUTENZIONE

---

Il Manuale di uso e manutenzione, le istruzioni per il montaggio e un elenco delle parti del barbecue vengono forniti all'acquirente. Vi si trovano tutte le informazioni riguardo alle procedure di sicurezza, soluzione dei problemi, cura e manutenzione, garanzia. Di seguito sono elencati alcuni suggerimenti e indicazioni per la pulizia per garantire grandi cotture al barbecue senza problemi.

- I modelli di barbecue progettati per l'utilizzo con gas propano (GPL) non possono essere alimentati con gas naturale. Le valvole del gas vengono calibrate in fabbrica o per il gas GPL o per il gas metano. Per utilizzare un barbecue a metano è necessario richiedere il kit omologato per il funzionamento a gas metano, disponibile per parecchi modelli.
- Tutti i raccordi montati in fabbrica sono testati per le perdite di gas. Tuttavia, la spedizione, la movimentazione e l'uso possono causare perdite nei raccordi; un montaggio non corretto della bombola potrebbe consentire perdite.
- Come precauzione di sicurezza, è bene controllare eventuali perdite ogni volta nella bombola o nel collegamento al metano. La procedura di controllo delle perdite è riportata sul manuale di uso e manutenzione. Controllate il tubo ad ogni cambio bombola o almeno due volte all'anno. Se vedete crepe, tagli, abrasioni o danneggiamenti non usate il barbecue.
- Il GPL o il metano hanno un odore sgradevole simile al cavolo marcio. Questo odore viene appositamente addizionato per facilitare l'identificazione di eventuali perdite. Questo non ha però nessun effetto sui risultati della cottura, l'odore sparirà non appena inizia la combustione. Se continuate a sentire odore di gas è necessario effettuare controlli.
- Un ritorno di fiamma può essere causato da un tubo Venturi del bruciatore ostruito. Di solito il problema è causato da un nido di ragno o di altro insetto all'interno del tubo Venturi, nonostante tutti i barbecue Broil King® siano dotati di un sistema di protezione antiragno in prossimità dell'entrata dell'aria. Il bloccaggio forzato del flusso del gas verso il bruciatore potrebbe causare un ritorno di fiamma in prossimità dei tubi Venturi sotto al pannello di controllo. Questa situazione si può prevenire con un controllo dei tubi Venturi. Se dovesse accadere un ritorno di fiamma, chiudere immediatamente il gas alla sorgente.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

Si raccomanda di controllare e pulire i tubi Venturi almeno due volte all'anno oppure ogni volta che si verificano queste situazioni::

- Sentite odore di gas.
- Il vostro barbecue non raggiunge la temperatura.
- Il vostro barbecue scalda in modo irregolare.
- I bruciatori producono un rumore di scoppiettio.

Seguite i 5 passaggi per pulire i tubi Venturi:

1. Chiudere il gas alla sorgente.
2. Quando il barbecue è freddo togliete le viti che fissano il bruciatore e rimuovetelo seguendo le istruzioni sul manuale.
3. Pulite i tubi Venturi con l'apposita spazzola.
4. Rimontate il bruciatore controllando che i tubi Venturi siano alloggiati correttamente sulle valvole.
5. Fissate il bruciatore.

## LA PULIZIA ORDINARIA DEL VOSTRO BARBECUE E' VERAMENTE SEMPLICE

---

Dopo la cottura, bruciate i residui di cibo dalle griglie e dalla barra vaporizzatrice, ed il vostro barbecue è pronto per il prossimo utilizzo. Accendete il vostro barbecue per circa 5 minuti al massimo. Non abbandonate il barbecue senza controllo. Dopo lo spegnimento procedete a pulire le griglie con una spazzola. Ricordate che il barbecue è molto caldo; potrebbe essere utile indossare un apposito guanto. Non bisogna MAI lavare le griglie. Se desiderate comunque lavare le griglie utilizzate solo gli appositi detergenti o un sapone neutro. Non utilizzate mai i prodotti per la pulizia dei forni. Dopo il lavaggio è necessario ungere le griglie per evitare l'ossidazione. E' buona norma mantenere sempre le griglie unte soprattutto durante i periodi di non utilizzo.

Per una pulizia più approfondita, riscaldare il barbecue prima in posizione MEDIO poi in posizione ALTO fino a quando cesseranno i fumi, e fare raffreddare.

## PULIZIA STRAORDINARIA DEL VOSTRO BARBECUE

---

La pulizia straordinaria del vostro barbecue richiede alcuni passaggi:

1. Effettuare una pulizia ordinaria (capitolo precedente)
2. Spazzolare intensamente le griglie su entrambi i lati e toglierle.
3. Spazzolare le barre di vaporizzazione e toglierle
4. Con un aspirapolvere aspirare i residui sul fondo del barbecue aiutandovi con una spatola per staccare le parti più persistenti.
5. Spazzolate vigorosamente i bruciatori e se necessario controllate i fori con uno stuzzicadenti
6. Controllate i tubi Venturi e riposizionate le parti precedentemente rimosse.

La fusione di alluminio del barbecue è resistente alla ruggine e non richiede molta cura. Se compaiono piccole macchie bianche di ossido sulla parte esterna, lavate con sapone neutro diluito in acqua. Risciacquate abbondantemente. Strofinare con un panno imbevuto in olio per ravvivare la lucentezza.

## INDICE

Alette di pollo alla griglia con salsa al roquefort .....	69	Gamberi avvolti nella pancetta.....	15
Ananas con sciroppo d'acero .....	86	Gamberi speziati .....	79
Aragosta alla griglia.....	79	Gamberi sul barbecue alla thailandese.....	80
Arance all' hawaiana.....	86	Guida alla cottura del pesce .....	72
Asparagi marinati.....	34	Guida alla cottura del pollame .....	62
<b>Banane flambé</b> .....	90	Guida alla cottura della bistecca perfetta.....	40
Bistecca di fesa marinata .....	45	Guida alla cottura della carne .....	43
Bracioline di maiale affumicate alla caraibica.....	54	Guida alla cottura delle verdure .....	30
Bracioline di maiale in salamoia .....	47	Gustosi hamburger .....	49
Bracioline di vitello all' orientale .....	53	<b>Halibut alla griglia con burro al vermouth e limone</b> .....	73
Bruschetta.....	19	<b>Insalata di mais grigliato</b> .....	24
<b>Caprino caldo con insalate di verdura alla griglia</b> .....	22	Insalata di manzo alla thailandese con salsa di lime e zenzero .....	26
Carre' di agnello.....	57	Insalata di pollo piccante .....	28
Cosciotto d'agnello con gelatina di ribes rosso.....	55	Insalata di spinaci walper .....	25
Costata di manzo allo spiedo .....	51	Insalata mista con pere grigliate e gorgonzola.....	25
Costine al barbecue .....	51	<b>La bistecca perfetta</b> .....	41
<b>Delizia di pesche e lamponi</b> .....	89	La ricetta tradizionale della mamma per cuocere il filetto di manzo .....	46
<b>Filetto di maiale rocky mountain</b> .....	59	Lonza di maiale alle mele .....	49
<b>Gallina in marinata di aceto di lampone</b> .....	70		
Gamberi al sesamo e ai pomodori secchi .....	77		

## INDICE

---

<b>Marinata alla provenzale</b> .....	84	<b>Salmon</b> e grigliato con salsa allo zenzero.....	75
Marinata tandoori.....	83	Salsa barbecue allo sciroppo d'acero .....	82
Melanzane alla parmigiana .....	33	Salsa di pomodori grigliati.....	32
Misto aromatico al limone e alle erbe .....	82	Salsa teriyaki .....	84
Misto aromatico all'aglio e origano .....	83	Salsiccia con salsa di mango e finocchio.....	53
<b>Patate dolci</b> arrosto.....	37	Sandwich con maiale sbriciolato affumicato .....	60
Pere con salsa al formaggio brie.....	88	Spiedini al Grand Marnier™ .....	87
Pesce agli aromi.....	80	Spiedini di lombo di maiale con pane arabo e salsa tzatziki .....	23
Piadina con erbe aromatiche e caprino.....	20	Spiedini di pesce alla nord africana.....	76
Pizza al pesto .....	15	Spiedini di pollo con salsa alle arachidi.....	63
Pizza di frutta con glassa al lime e miele .....	90	Spiedino di ratatouille .....	37
Pizza facilissima.....	15	<b>Tacchino</b> ripieno con pane di granoturco .....	64
Polenta al rosmarino .....	33	Tranci di salmone con sesamo e soia .....	75
Pollo al limone.....	67	<b>Verdure</b> all'aceto balsamico .....	38
Pollo alla birra .....	66	Verdure grigliate "impilate".....	31
Pollo alla siciliana sul barbecue .....	70	Verdure saltate .....	35
Pollo alle erbe e pesto di coriandolo con pita.....	27	<b>Zuppa</b> (soup de zam).....	19
Pollo piccante.....	67	Zuppa di peperoni alla griglia con crema di peperoncini .....	14
<b>Quesadillas</b> ai fagioli neri.....	17		
Quesadillas con brie, mango e peperoncini .....	18		
Quesadillas velocissima .....	17		



# Broil King®

Great Barbecues Every Time

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED

585 Kumpf Drive • Waterloo, Ontario, Canada • N2V 1K3  
1000 East Market Street • Huntington, Indiana, USA • 46750

[www.isignoridelbarbecue.com](http://www.isignoridelbarbecue.com)

28/May/2015 - 990011

