

Birra & Barbecue, la cena estiva è servita

Pubblicato: Venerdì 5 Luglio 2019



Malgrado il grande caldo, ha riscosso il solito grande successo al Buongusto di Buguggiate il team della **Barbecue Academy** di Agricola Home&Garden, già apprezzatissimo da chi segue i Corsi Tigros.

Mirko Vicenzi, volto simbolo della **Barbecue Academy**, ha presentato tre ricette con le **nuove tecniche di cottura BBQ.**, buttando qua e là, nel racconto, molti dei suoi preziosi consigli.

Tra gli insegnamenti di Vincenzi, in questo corso sono state più volte ripetute le principali **regole di sicurezza nel maneggiare la carne**: «Ricordatevi, ogni volta che toccate il pollo crudo, di lavarvi le mani o togliere i guanti. Ricordatevi che il pollo deve essere cotto, e se avete sbagliato a cuocerlo ed è rimasto crudo il pollo non è che non è buono, non è proprio commestibile. Sono precauzioni fondamentali per la vostra salute, ma soprattutto quella dei vostri figli». Il pericolo principale è la mortale salmonella. «E rischi simili si corrono anche con la carne di maiale cruda: in questo caso si rischia pure la tenia».

Ma non è mancato anche un consiglio apprezzatissimo: «Meno pulite la griglia meglio è. Più la pulite, più correte il rischio di arrugginirla, mentre l'unto la preserva».

LE RICETTE

La prima ricetta preparata è quella delle **Alette di pollo speziate al curry**, dove oltre alle alette di pollo e al curry, serve solo del sale fino, del pepe macinato e dello zucchero di canna.

Per prepararle, Vincenzi mescola innanzitutto in un recipiente 3 cucchiaini di curry («Quello della Ubena, in vendita al Tigros, ha un profumo splendido, e non è pubblicità» spiega), un cucchiaino di sale, un cucchiaino di zucchero di canna, mezzo cucchiaino di pepe. «In realtà si va sempre a occhio: io faccio sempre così, mescolo e poi assaggio» spiega.

Tagliare in 2 le alette eliminando l'ultimo pezzetto in fondo e passarle nelle spezie. Settare il bbq a cottura indiretta a 180 gradi e cuocere per 40 minuti circa.



La prima ricetta si intitola **Beer Can Burger**. Gli ingredienti sono macinato misto maiale e manzo, bacon 1 lattina di birra (per dare la forma) un peperone rosso e uno giallo, una cipolla rossa, della scamorza affumicata e olio extravergine.

Per realizzarlo innanzitutto si mescola il macinato con le spezie «Quelle che si preferiscono: io ne uso un mix alla paprika americano ma si possono usare anche spezie più mediterranee». Dopo di che Vincenzi si aiuta con una lattina per dare la forma “a ciotola” al macinato, dopo avere fatto delle palline da 150 gr circa. Fatto una sorta di cestino lo si ricopre con le fette di bacon, dopodichè si sfilta la lattina.

A questo punto si può farcire il cestino di carne: «Io metto un primo strato di verdure precedentemente saltate o cotte al bbq, poi qualche pezzo di scamorza; procedendo poi con un secondo strato. Poi alla fine si può mettere anche del parmigiano, o cambiare il tipo di formaggio: a me piace, per esempio, il camembert».

le verdure saltate sono prima tagliate a brunoise (cioè prima a julienne e poi a cubetti di uno spessore che va da 1 a 3 mm.) e poi saltate in padella con un filo d'olio e cipolla, e infine cotte per 5/6 minuti.

Alla fine, ha deciso di settare il bbq a cottura indiretta per cuocerlo a 160 gradi per 45 minuti circa «Volendo, si possono poi anche affumicare, tenendo presente che l'affumicatura è sempre ad inizio cottura: perchè la carne assorbe il fumo fino a 50 gradi, poi non lo assorbe più».



L'ultima ricetta non c'entra nulla con un secondo alla griglia: si tratta infatti di **Spatzli verdi alla robiola**: per farla ci vogliono degli spatzli pronti, una robiola, della salsiccia piccante, del formaggio grattugiato, del brodo di verdura e olio quanto basta.

Si comincia col togliere il budello dalla salsiccia e la si taglia a tocchetti lunghi circa 2 centimetri. Poi ha predisposto il bbq per una cottura diretta e posizionato la padella con un po' d'olio (q.b.). Ha soffritto la salsiccia «Con un'ideina di olio, alla Giorgione». Quando la salsiccia è rosolata si aggiungono gli spatzli e subito il brodo: si cuoce il tutto per 4/5 minuti, si aggiunge la robiola e si finisce di cuocere per ancora un minuto. A questo punto si spegne il bbq e si cosparge il formaggio grattugiato. naturalmente, servire caldo.



I particolari delle ricette, e le sue dosi esatte, li potete trovare, come sempre, tra poche ore nel sito di Tigros: [Per non perderle ci si può iscrivere alla newsletter, che avverte dell'avvenuta pubblicazione](#)

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it