

VareseNews

Pesce e barbecue, il “matrimonio” si celebra con i nuovi corsi Tigros

Pubblicato: Venerdì 13 Settembre 2019



Dopo la pausa estiva, ricominciano da dove si erano fermati i corsi Tigros 2019: dal barbecue e dal Buongusto di Buguggiate. Con lo stesso, graditissimo insegnante, il pitmaster della Barbecue Academy di Agricola **Mirko Vicenzi**. Tema della lezione, però, un argomento tutto nuovo e mai affrontato: il barbecue di pesce

Volto notissimo e apprezzato dai corsisti Tigros, **Mirko Vicenzi è il simbolo della Barbecue Academy di Agricola dal momento della sua fondazione**: nel 2015 ha partecipato al 1° campionato italiano di Barbecue con il team “No surrender” classificandosi quarto assoluto; agli europei di Breme ha supportato il bbq tricolore con ottimi piazzamenti in classifica all’interno del Pitbutcher Team. Nel 2019 sarà impegnato a far conoscere ai corsisti dell’Academy il mondo delle gare cercando di conquistare il titolo italiano.

Ed è proprio con lui che sono stati affrontati i temi della cucina nel barbecue, **sia a cottura diretta che indiretta, ma sempre con un comune denominatore: l’affumicatura**. Tre le ricette preparate -e assaggiate- per i numerosissimi presenti: eccole

Salmone in placca di cedro

La prima ricetta è **Salmone in placca di cedro** : per realizzarla servono dei tranci di salmone, zucchero

di canna, sale e pepe nero, cipolla in fiocchi o disidratata, della paprika dolce, dello sciroppo d'acero e del pane nero. Innanzitutto, Vincenzi ha settato il BBQ per la cottura diretta. poi, in una teglia ha versato due cucchiaini di sale, due di zucchero di canna, un cucchiaino di cipolla in fiocchi (è possibile utilizzare anche quella fresca, ma tritata molto finemente), uno di pepe nero e uno di paprika dolce. Ha mescolato il tutto e con questo ha impanato i tranci di salmone.

Poi ha sistemato il salmone sulle placche di cedro, l'ha adagiato nel BBQ e ha chiuso il coperchio: dopo pochi secondi le placche hanno cominciato la loro azione di affumicatura. A metà cottura ha spennellato con sciroppo d'acero, ripetendola, durante la cottura, un paio di volte. Quando il salmone ha raggiunto la temperatura di 57°C gradi al cuore è cotto. Servire i tranci su delle fette di pane integrale.



Spiedini di gamberi

La seconda ricetta è quella di **spiedini di gamberi marinati al rum con pepe rosa e ananas**. Per realizzarla servono dei gamberi a spiedino, dell'ananas, del rum e del pepe rosa. Innanzitutto, Vincenzi ha marinato i gamberi con il rum e il pepe per 15 minuti. Poi ha tagliato l'ananas a cubetti di 2cm circa e ha preparato gli spiedini, alternando 3 gamberi a 3 cubetti di ananas per ogni spiedino. Infine ha cotto nel bbq a cottura indiretta a 180 gradi per 4/5 minuti.



Bigoli freschi al ragù bianco di pesce affumicato

L'ultima ricetta è di pasta, sempre fatta sul barbecue: **Bigoli freschi al ragù bianco di pesce affumicato**. Per prepararla servono degli scialatielli freschi, cozze, vongole, prezzemolo, un limone con la buccia edibile, aglio, brodo di pesce, peperoncino e olio extravergine.

Innanzitutto il pitmaster ha settato il bbq per la cottura diretta, poi ha pulito le cozze e le vongole sciaquandole sotto acqua corrente, ha fatto imbiondire l'aglio con olio a cottura diretta sul bbq. Dopodichè è passato alla cottura indiretta e far aprire le cozze e le vongole affumicando al ciliegio. Ha aggiunto il prezzemolo a mazzetti e il peperoncino, quando sono aperte ha aggiunto un limone tagliato in 4 spicchi. L'affumicatura dura circa 10 minuti.

Intanto ha portato a bollore il brodo di pesce e ha cotto direttamente in padella sul bbq gli scialatielli, poi ha aggiunto il pesce col proprio liquido di cottura: per impiattare ha usato lo zest di limone.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it