

Dario Spagnuolo

barbecue

Fotografie di Sabrina Scicchitano

Guido Tommasi Editore



Quello di cuocere il cibo sul fuoco o sulle braci è un metodo di cottura antico, praticato in tutte le epoche e a tutte le latitudini soprattutto in virtù della sua semplicità.

Il barbecue indica sia il supporto su cui si cuociono le pietanze sia il metodo di cottura vero e proprio (anche se in realtà esistono tipi di griglia e di cottura molto diversi).

È un modo di cucinare e mangiare sano, che esalta le caratteristiche dei cibi e con il quale si possono realizzare piatti di ogni genere, dalle classiche grigliate di carne e pesce a raffinati antipasti e dolci.

E poi è anche un'occasione per stare con gli amici: mentre il barbecue sprigiona i suoi profumi non c'è niente di meglio che sorseggiare un cocktail all'aria aperta e in buona compagnia.



I tipi di cottura

Il termine “barbecue” deriva dallo spagnolo “barbacoa” o “barbacuá”, con il quale si indicava la griglia di rami intrecciati su cui gli indios affumicavano la carne. A partire dal semplice gesto di sistemare i cibi sul fuoco, i metodi di cottura si sono evoluti e diversificati ed è così possibile scegliere tra tanti quello più adatto alle condizioni ambientali e al tipo di pietanza da cuocere.

Il metodo più semplice è quello della cottura diretta, in cui i cibi da cuocere vengono posti direttamente al di sopra della fonte di calore. I cibi possono essere cotti direttamente sul fuoco, a qualche centimetro dalla fiamma o dalla brace, a temperatura elevata (sopra i 250°C) per breve tempo – spesso bastano solo pochi minuti. Agli antipodi è invece il metodo di cuocere i cibi lentamente e a temperatura relativamente bassa (110°C), su carbone o legna che arde senza fiamma.

Nella cottura indiretta il cibo non viene messo direttamente sul fuoco, ma a lato, pur essendo nello stesso ambiente in cui brucia il combustibile.

Il modello di barbecue più diffuso è quello a marmitta (il più celebre è il Weber, ideato da George Stephen nel 1952, dalla caratteristica forma circolare): una griglia dotata di coperchio con sfiati che consente di scegliere tra la cottura su fiamma viva, la grigliatura con il coperchio aperto oppure di creare una sorta di forno chiudendo il coperchio – in quest’ultimo caso il cibo cuoce più in fretta.

La cottura al barbecue è praticata in tutto il mondo, con griglie di forme e dimensioni diverse: l’ocakbasi turco, il tawa indiano, l’hibachi giapponese...

Combustibile e attrezzatura

La legna è il combustibile "originale", il primo usato dall'uomo, e quello che brucia più a lungo aromatizzando i cibi con il suo fumo (cosa che non succede con il carbone). I tipi di legna più indicati sono quelli duri; compensati e truciolati non vanno neanche presi in considerazione, perché bruciando rilasciano sostanze tossiche.

Rispetto alla legna, il carbone ha un minore contenuto d'acqua e questo consente una combustione più rapida che raggiunge temperature più elevate. Un altro vantaggio rispetto alla legna è che il carbone si trasporta e conserva più facilmente. I tipi più diffusi sono il carbone di legna (o vegetale) e la carbonella (naturale o mista).

I barbecue a gas sono alimentati da propano liquido (GPL), in bombole che generalmente garantiscono dalle 12 alle 18 ore di autonomia. Con il gas si dimezzano i tempi di accensione e riscaldamento rispetto al carbone, e si produce un calore più omogeneo e costante, anche se raggiungono temperature più basse.

Gli appassionati del barbecue hanno un ampio ventaglio di scelta per quanto riguarda attrezzi e utensili, dalle semplici pinze in metallo a oggetti di design. In realtà gli strumenti indispensabili non sono moltissimi: pinze con manico lungo, pennelli per bagnare gli alimenti con olio e marinare durante la cottura, guanti, coltelli per verificare la cottura, una buona spazzola di metallo per la pulizia.

Per l'accensione dei barbecue a gas, basta premere il pulsante di accensione, accendere i bruciatori al massimo e poi regolarli alla temperatura necessaria, che si raggiunge in 10-15 minuti. Per i barbecue a legna o carbone si possono utilizzare i cubetti di paraffina, da accendere con il fiammifero, oppure l'accendifuoco, un cilindro di acciaio con griglia e fori di sfiato dove collocare un po' di combustibile che una volta acceso viene trasferito insieme al resto del combustibile nel barbecue.



Filettini di maiale alla crema di mele

400 g di filetto di maiale di piccole dimensioni
2 spicchi d'aglio
200 g di mele renette
100 g di burro
20 g di zucchero di canna
un bastoncino di cannella da 5 g
50 ml di vino bianco
olio extravergine d'oliva
aceto balsamico
rosmarino
salvia
alloro
timo
maggiorana

tempo di preparazione: 30 min

tempo di cottura: 18 min

per 4 persone

Riducete il filetto in tranci alti 5 cm circa.

Tritate gli aromi nelle quantità che preferite.

Mettete i tranci di filetto in una ciotola con gli aromi, gli spicchi d'aglio tagliati a metà e 6-7 cucchiaini d'olio. Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e tenetela in frigorifero per mezza giornata.

Lavate e sbucciate le mele. Tagliatele a cubetti regolari di non più di 1 cm di lato.

In una casseruola sul bruciatore a fianco della piastra, fate sciogliere il burro e lo zucchero con il bastoncino di cannella.

Quando burro e zucchero iniziano a sfrigolare, abbassate la fiamma e aggiungete i cubetti di mela. Dopo 5 minuti alzate la fiamma e bagnate con il vino bianco; nel caso si asciugasse troppo aggiungete poca acqua.

Abbassate la fiamma e continuate la cottura finché i cubetti iniziano a disfarsi; a questo punto togliete le mele dal fuoco ed eliminate la cannella.

Cuocete la carne sulla griglia a temperatura medio-bassa facendo attenzione che non resti cruda al centro.

Disponete quindi la salsa di mele al centro di ogni piatto, sistemateci sopra i filettini di maiale grigliati e guarnite con qualche ciuffetto di erbe aromatiche e gocce di aceto balsamico.



Frutta grigliata in macedonia

200 g di ananas a fette
100 g di banane
50 g di prugne
50 g di papaya
1 limone pelato al vivo
1 pompelmo pelato al vivo
10 foglie di menta
50 ml di Grand Marnier

tempo di preparazione: 15 min

tempo di cottura: 8 min

per 4 persone

Tagliate la frutta a metà e poi a spicchi.

Lasciatela sgocciolare e grigliatela velocemente ad altissima temperatura finché diventa bella dorata.

Dividetela in pezzi più piccoli, spezzettateci sopra le foglie di menta, bagnate con il Grand Marnier, mescolate e servite.



SALSE E CONDIMENTI

Salsa al pompelmo	10
Burro verde	10
Salsa alla menta	10
Salsa di peperoni	10
Olio ai crostacei	12
Olio profumato	12
Dressing al rosmarino	12
Caramello al fior d'arancio	12

COCKTAIL

Florida	14
Shirley Temple	14
Ghisio	14
Papaya Bitter	16
Mediterraneo	16
Kamikaze	16
Martini	16
Bloody Mary	16

ANTIPASTI

Misticanza di agrumi con spicchi di Pecorino ai pistacchi di Bronte	20
Bruschette fantasia	22
Sandwich di piadine	24
Cestini di patate alla brace con bocconcini di salsiccia e cacio di Pienza	26
Fette di finocchio alla piastra con spolverata di provolone	26
Stuzzichini di pane nero alla salvia e prosciutto crudo	28
Crema di gorgonzola con indivia grigliata	30
Radicchio alla griglia alla frutta secca e aceto balsamico	30
Hamburger di agnello e marmellata di ribes	32
Bocconcini di fegato di pollo allo sherry	32
Spiedo di rosmarino con tacchinella al sesamo	34
Polenta abbrustolita al lardo di Colonnata	36
Crespelle alle verdure grigliate e ricotta vaccina	36
Scrigno di seppia con tartare di branzino e orzo perlato	38
Involtoni di sarde con couscous al coriandolo e verdure	38
Fiori di zucca alla mediterranea	40
Fiori di zucca ripieni di acciughe e mozzarella	40
Spiedini di scampi e avocado	42
Gamberi rossi di Sicilia alla griglia su caviale di melanzane alla menta piperita	44
Cocktail mediterraneo di gamberi	46
Involtoni di sarde al porro	48
Piccole sfere di bianchetti e lime	48
Capesante bardate allo speck su spinacini al vapore con zeste di limone	50
Piovra alla brace su insalata di frutta all'aceto balsamico	52
Mazzetti di calamari ai ferri con insalatina di fave, olio al basilico e pomodoro confit	54
Spiedini di capesante e peperoni	54
Cartoccio di sarde con olive e pomodori Pachino	56
Spiedini di totanetti e porcini	56
Merluzzo delle Lofoten con marmellata grigliata di cipolla rossa e capperi in fiore	58
Calamari grigliati su fragole caramellate all'aceto balsamico	60

CARNE

Filetino di maiale avvolto nel prosciutto crudo e mela caramellata	64
--	----

Costolette d'agnello in gremolata di aromi e purea di menta e melanzane	66
Bracioline sudamericane alla griglia	68
Galletti alla senape e peperoncino	68
Grigliata mista	70
Fegato di manzo alle cipolle grigliate	72
Quagliette ripiene allo speck con zucchine	72
Filetini di maiale alla crema di mele	74
Insalata esotica di fusi di pollo	76
Coniglio alla griglia	76
Bistecca farcita alla griglia	78
Involtoni di fegato di manzo alle melanzane, zucchine e menta	78
Cotoletta alla palermitana	80
Fettine di vitello al cartoccio alla griglia	82

PESCE

Mazzancolle al salmoriglio su chiffonade di indivia rossa	86
Filetto di nasello all'arancia rossa su letto di porro al vapore	88
Spiedini di cozze alla griglia	90
Spiedini di moscardini, pomodorini Pachino e gazpacho di verdure	90
Cicale di mare su composta di pomodoro	92
Pesce panato alla griglia	94
Tranci di tonno in crosta di bottarga	96
Salmona alla griglia	98
Grigliata di calamari e zucchine al timo	98
Anguilla alla brace su foglie di fico	100
Spigola all'aneto alla griglia	102
Spada alla griglia al doppio pâté di olive	104

VERDURE

Porcini alla griglia	108
Insalata di zucca e bietola grigliata con parmigiano	110
Spiedino di cavoletti di Bruxelles e pomodorini	112
Insalata di carciofi, pomodorini e prosciutto crudo	112
Torrette di zucchine tonde e pomodori ramati	114
Peperoni piquillo ripieni di ricotta alle erbe	116

FORMAGGI

Tomini grigliati al timo, miele e pomodoro	120
Tomini grigliati su crudo di San Daniele con insalata di pompelmi e sedano	122
Formaggio ragusano alla griglia con semi di papavero	124
Caprini in pancetta tostata all'aglio	126
Spiedino di scamorza affumicata su letto di songino	128
Fontina grigliata ai peperoni	130

FRUTTA

Spiedini di nespole alla griglia con pompelmo e rum	134
Spiedini di ananas e fragole	134
Prugne ai pistacchi di Bronte e brigidini all'anice	136
Frutta grigliata in macedonia	138
Pesche all'alchermes e crostini alla polvere di caffè	140
Crêpes alla papaya bahia	140
Mela grigliata con polvere di amaretti	142
Melone cantalupo con crema di kiwi	144
Fichi d'India grigliati e gelatina di kiwi e arance	146
Banane caramellate	148
Stelle di carambola grigliate con sciroppo al limone	150
Fette di avocado al brandy e litchi alla vaniglia	152
White bread al burro, zucchero, vaniglia e fragole	154

Anguilla alla brace su foglie di fico	100	Martini	16
Banane caramellate	148	Mazzancolle al salmoriglio su chiffonade di indivia rossa	86
Bistecca farcita alla griglia	78	Mazzetti di calamari ai ferri con insalatina di fave, olio al basilico e pomodoro confit	54
Bloody Mary	16	Mediterraneo	16
Bocconcini di fegato di pollo allo sherry	32	Mela grigliata con polvere di amaretti	142
Braciole sudamericane alla griglia	68	Melone cantalupo con crema di kiwi	144
Bruschette fantasia	22	Merluzzo delle Lofoten con marmellata grigliata di cipolla rossa e capperi in fiore	58
Burro verde	10	Misticanza di agrumi con spicchi di Pecorino ai pistacchi di Bronte	20
Calamari grigliati su fragole caramellate all'aceto balsamico	60	Olio ai crostacei	12
Capesante bardate allo speck su spinacini al vapore con zeste di limone	50	Olio profumato	12
Caprini in pancetta tostata all'aglio	126	Papaya Bitter	16
Caramello al fior d'arancio	12	Peperoni piquillo ripieni di ricotta alle erbe	116
Cartoccio di sarde con olive e pomodori Pachino	56	Pesce panato alla griglia	94
Cestini di patate alla brace con bocconcini di salsiccia e cacio di Pienza	26	Pesche all'alchermes e crostini alla polvere di caffè	140
Cicale di mare su composta di pomodoro	92	Piccole sfere di gianchetti e lime	48
Cocktail mediterraneo di gamberi	46	Piovra alla brace su insalata di frutta all'aceto balsamico	52
Coniglio alla griglia	76	Polenta abbrustolita al lardo di Colonnata	36
Costolette d'agnello in gremolata di aromi e purea di menta e melanzane	66	Porcini alla griglia	108
Cotoletta alla palermitana	80	Prugne ai pistacchi di Bronte e brigidini all'anice	136
Crema di gorgonzola con indivia grigliata	30	Quagliette ripiene allo speck con zucchine	72
Crêpes alla papaya bahia	140	Radicchio alla griglia alla frutta secca e aceto balsamico	30
Crespelle alle verdure grigliate e ricotta vaccina	36	Salmone alla griglia	98
Dressing al rosmarino	12	Salsa alla menta	10
Fegato di manzo alle cipolle grigliate	72	Salsa al pompelmo	10
Fette di avocado al brandy e litchi alla vaniglia	152	Salsa di peperoni	10
Fette di finocchio alla piastra con spolverata di provolone	26	Sandwich di piadine	24
Fettine di vitello al cartoccio alla griglia	82	Scigno di seppia con tartare di branzino e orzo perlato	38
Filetini di maiale alla crema di mele	74	Shirley Temple	14
Filetino di maiale avvolto nel prosciutto crudo e mela caramellata	64	Spada alla griglia al doppio pâté di olive	104
Filetto di nasello all'arancia rossa su letto di porro al vapore	88	Spiedini di ananas e fragole	134
Fiori di zucca alla mediterranea	40	Spiedini di capesante e peperoni	54
Fiori di zucca ripieni di acciughe e mozzarella Florida	14	Spiedini di cozze alla griglia	90
Fontina grigliata ai peperoni	130	Spiedini di moscardini, pomodorini Pachino e gazpacho di verdure	90
Formaggio ragusano alla griglia con semi di papavero	124	Spiedini di scampi e avocado	42
Frutta grigliata in macedonia	138	Spiedini di totanetti e porcini	56
Galletti alla senape e peperoncino	68	Spiedino di cavoletti di Bruxelles e pomodorini	112
Gamberi rossi di Sicilia alla griglia su caviale di melanzane alla menta piperita	44	Spiedino di scamorza affumicata su letto di songino	128
Ghiso	14	Spiedo di rosmarino con tacchinella al sesamo	34
Grigliata di calamari e zucchine al timo	98	Spigola all'aneto alla griglia	102
Grigliata mista	70	Stelle di carambola grigliate nello sciroppo al limone	150
Hamburger di agnello e marmellata di ribes	32	Stuzzichini di pane nero alla salvia e prosciutto crudo	28
Insalata esotica di fusi di pollo	76	Tomini grigliati al timo, miele e pomodoro	120
Insalata di carciofi, pomodorini e prosciutto crudo	112	Tomini grigliati su crudo di San Daniele con insalata di pompelmi e sedano	122
Insalata di zucca e bietola grigliata con parmigiano	110	Torrette di zucchine tonde e pomodori ramati	114
Involtilini di fegato di manzo alle melanzane, zucchine e menta	78	Tranci di tonno in crosta di bottarga	96
Involtilini di sarde al porro	48	White bread al burro, zucchero, vaniglia e fragole	154
Involtilini di sarde con couscous al coriandolo e verdure	38		
Kamikaze	16		

Dario Spagnuolo

barbecue



Se alla parola “barbecue”
associate solo immagini fumose di salamelle
sfrigolanti e ore in balia del calore delle braci,
questo libro vi farà ricredere:
100 ricette a base di carne, pesce, verdure e frutta
in grado di cambiare volto, e sapore,
anche al più classico piatto alla griglia.
In più, qualche idea per gustose salsine,
olii profumati e cocktail freschissimi.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasieditore.it



9 788895 092225

978-88-95092-22-5

€ 24.00 i.i.