



MINI GUIDA

Il barbecue

Cinque miti da sfatare.

Originario dei Caraibi, il barbecue è ormai diventato un oggetto di culto nelle nostre case!

Tu sei sicuro di conoscerlo davvero?

Ecco cinque luoghi comuni sulla cottura alla griglia:

1. Griglia e barbecue sono la stessa cosa.

Il barbecue è solo quello con il coperchio, accessorio fondamentale per mantenere la giusta temperatura interna e garantire la corretta cottura dei cibi.

2. Esiste un solo tipo di cottura.

La parola grigliare può indicare sia la cottura diretta che indiretta. Con la **cottura diretta** si possono cucinare carni, pesce o verdure direttamente a contatto con la fonte di calore, purché non siano di grosse dimensioni e i tempi di cottura non superino i 25 min. La **cottura indiretta** permette invece di cucinare pollame, verdure, pesce e grossi pezzi di carne come in un forno, mantenendo sempre tutto il gusto, il profumo e la succosità dei cibi.

3. Salare la pietanza prima di grigliarla la farà indurire.

Questo non è sempre vero e avviene solo se lo si fa molte ore prima provocando l'assorbimento dei succhi interni. Se il sale viene aggiunto appena prima del posizionamento sulla griglia, contribuirà a formare una crosta saporita sulla superficie.

4. La carne deve essere rivoltata il meno possibile.

Sicuramente la frequenza con cui si gira il pezzo condiziona il risultato. Se si fa una sola volta bisogna avere la certezza che il grado di "brunitura" della faccia inferiore sia quello desiderato, mentre se si effettuano più "ribaltamenti" il controllo è più puntuale e la cottura più uniforme.

5. Con un barbecue si possono cuocere solo carne, pesce o verdure.

Anche pizza, frutta, antipasti, dolci e primi piatti si adattano bene alla cucina su bbq. Le ricette spaziano da quelle più tradizionali a quelle della cucina orientale o texana.

