

MARINATA AL VINO PER LA CARNE

1 tazza di vino rosso

¼ tazza di succo di limone

2 cucchiari di **salsa di bistecca**

¼ tazza di olio

2 spicchi d'aglio tritati e una goccia di salsa piccante

Unite tutti gli ingredienti in un recipiente di medie dimensioni. Forare l'arrosto, in più parti, con una forchetta, per far penetrare la marinatura. Versare la marinatura sull'arrosto.

SALSA DELLO SPORTIVO

1 scatola da 450 gr. di passato di pomodoro

¼ di tazza di salsa Worcestershire

Succo di 2 limoni verdi

½ tazza di burro o margarina

1 cucchiaino di senape/mostarda in vasetto

1 bottiglia da 360 ml di ketchup, piccante o normale

2 cucchiaini da the di salsa Kitchen Bouquet

Salsa piccante Tabasco

1 cucchiaino di Chili in polvere

1 cipolla finemente tritata

1 cucchiaino da the di polvere di aglio

1 bottiglia di birra

Mescolate tutti gli ingredienti insieme e fate cuocere a fuoco lento per 15/20 minuti. Servite con la carne cotta o arrossate la carne prima o durante la cottura.

ARROSTO DI MANZO

Fate marinare gli arrostiti di manzo meno teneri – pezzi di manzo conditi alle erbe, o bistecche, o arrosto di spalla di maiale, prima di metterlo nell'affumicatore. O passare gli arrostiti con del sale condito prima di metterli sulla griglia. Questo aiuterà ad aumentare il sapore e la tenerezza della carne. Noi consigliamo l'utilizzo di un termometro per la carne per determinare il grado migliore di cottura. Inserite il termometro al centro della parte più spessa, la punta più lontano dell'osso o del grasso.

Carne al sangue: 60°C; al punto giusto: 70°C; ben cotta: 80°C circa.

La cottura perfetta dei migliori pezzi, arrostiti di manzo teneri si ottengono negli affumicatori a carbone, a gas o elettrici con del liquido nel cassetto per l'acqua.

Il tempo di cottura sarà circa lo stesso che in un forno normale, circa 25/30 minuti per 450 gr. per la carne al sangue. Inserite un termometro per la carne come indicato sopra per determinare il grado di cottura.

BISTECHE

Una cottura lunga e lenta non è necessaria per le bistecche, a eccezione delle bistecche di spalla di maiale o di agnello. Noi consigliamo di grigliare le bistecche, gli hot dogs e gli hamburgers come li fareste su una griglia normale. Seguite le istruzioni del manuale per la tostatura.

Utilizzate il coperchio a cupola per controllare il debito d'aria sul fuoco, che regola la temperatura di cottura. Il cassetto bruciatore può essere sollevato ad un piano superiore della griglia per maggiore comodità.

PETTO AFFUMICATO (SENZA OSSO)

1 cucchiaio di sale d'aglio

1/3 tazza di ketchup

½ tazza d'aceto

½ tazza di salsa Worcestershire

1 cucchiaio di pepe

1 cucchiaino da the di sale di cipolla

Riempite completamente il cassetto bruciatore di carbone e/o di pellets. Riempite il cassetto per l'acqua con del liquido, lasciando abbastanza spazio per la marinatura in eccedenza. Fate marinare il petto (circa 4,5 Kg.) nella salsa citata qui sopra, per 12 ore. Versate ½ tazza di vino rosso e il resto della marinatura nel **piatto a acqua**. Mettere il petto sulla griglia. Affumicate il petto per circa 8 ore.

ARROSTO POLINESIANO COTTO IN TEGAME

1 arrosto da 1,6 Kg./2 Kg.

½ tazza di salsa di soia

½ tazza di sherry

1 tazza d'acqua

2 spicchi d'aglio tritati

1 cucchiaino da the di zenzero in polvere

1 cucchiaino di pepe condito

1 tazza d'acqua

Riempite completamente il piatto a acqua di liquido fino a $\frac{3}{4}$. Mettete la carne dentro un sacchetto di plastica molto resistente o in una teglia di vetro. Mescolate tutti gli ingredienti e verstate sull'arrosto. Chiudete accuratamente il sacchetto e rivoltate la carne nella marinatura o rivoltate l'arrosto dentro ad un piatto e copritelo. Lasciate nel frigorifero parecchie ore o tutta la notte, girando la carne nella marinatura 1 o 2 volte. Per la cottura, togliete l'arrosto dalla marinatura e mettetelo sulla griglia. Tenete da parte la marinatura. Affumicategli per 4 o 5 ore, o finché l'arrosto sarà tenero. La carne non si separa dalle ossa, come un arrosto brasato, ma si taglia facilmente con un coltello affilato. Prendete la marinatura che avete tenuto da parte e portatela a ebollizione. Poi servitela con l'arrosto. Da 6 a 8 porzioni.

FILETTO DI MAIALE CON LA MOSTARDA E AL COGNAC

1 filetto di maiale da 1/1,8 Kg.

$\frac{1}{2}$ tazza di mostarda di Dijon granulata

6 spicchi d'aglio tritati

2 cucchiaini di succo di limone (recentemente pressati)

1 cucchiaio di cognac

Pepe nero macinato grosso

Sale d'aglio

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a $\frac{3}{4}$. Mescolate bene tutti gli ingredienti. Spalmare accuratamente il filetto di maiale con la salsa risultata degli ingredienti mescolati. Cucinare ad una temperatura interna di 80° C. da 4 a 6 porzioni.

COSTATE

Riempite il cassetto a acqua di liquido. Fate marinare le costate in una delle preparazioni citate sopra o spalmatele semplicemente con un pennello di salsa barbecue prima di metterle sulla griglia. Affumicatele finché la carne comincerà a staccarsi dalle ossa. Acquistate circa 3-4 costate da 450 gr. per persona.

COSTATE STILE CONTADINO

Riempite il cassetto a acqua di liquido. Fate marinare questi bocconi di maiale molto spesso, quasi senza osso, nella salsa barbecue, succo d'ananas, di cedro o di nettare di albicocca per molte ore. Mettete le costate sulla griglia o in un arrostitore e affumicate fino a quando la carne sarà tenera.

Addensate il **succo del cassetto** per servirlo con le costate. Contate da 1,3 Kg. A 1,8 Kg. per persona.

ARROSTO DI MAIALE

Riempite il cassetto a acqua di liquido. Incidete l'arrosto, passarlo con la polvere d'aglio, del pepe nero di mulino e della paprika. Spalmatelo leggermente di salsa Worcestershire. Avvolgete l'arrosto in un pezzo di carta di alluminio e lasciate nel frigorifero tutta la notte. Mettete l'arrosto nell'affumicatore con $\frac{1}{4}$ di tazza di vino rosso nel vassoio e cuocere circa 45/60 minuti per ogni 450 gr. di carne, a seconda dello spessore dell'arrosto e il tipo di affumicatore.

COTOLETTE DI MAIALE ALLE MELE

Riempite il cassetto a acqua di liquido. Fate marinare le cotolette di maiale 2 ore nel succo di mala o in quello di cedro leggermente profumato alla cannella o ai chiodi di garofano. Coprite le mele tagliate a fette. Cuocete finché la temperatura interna raggiunge i 75°C.

PROSCIUTTO AL PORTO

Prosciutto pre-cotto da 1,8 Kg. / 2,2 Kg.
1 tazza di vino Porto
½ cucchiaino da the di cannella in polvere
1 scatola da 340 gr. di nettare di albicocche

Riempite il cassetto a acqua fino a metà dell'altezza. Forare il prosciutto in più parti con una forchetta e mettetelo in un recipiente in vetro. Combine gli ingredienti per la marinatura e versate sul prosciutto. Marinare per 2-3 ore, girando frequentemente il prosciutto. Cuocete finché la temperatura interna raggiungerà i 55°C.

POLLO CONDITO

4 polli da 900 gr./1,3 Kg.
Olio vegetale
Sale condito

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a ¾. Sciacquate i polli, seccate. Spalmateli accuratamente di olio e insaporite generosamente di sale condito. Mettete 2 polli sulla griglia centrale e 2 sulla griglia superiore. Un modo semplice, economico e delizioso per far mangiare un gruppo.

TACCHINA AFFUMICATA

1 tacchina fresca o scongelata da 4,5 Kg. / 6,8 Kg. senza ripieno
2 cipolle medie
3 o 4 rami di sedano con i loro fiori
1 cucchiaio di sale

Riempite completamente il piatto a acqua di liquido. Sciacquare la tacchina all'interno e all'esterno con acqua fredda. Passare l'interno e l'esterno nel sale. Tagliare le cipolle in quarti e il sedano in pezzetti che metterete nella cavità. Mettete la tacchina sulla griglia e affumicate da 8 a 12 ore, o finché la coscia della tacchina si muove liberamente nell'articolazione o che il termometro per la carne raggiunga 80°C. verificate il livello del liquido nel cassetto dopo 4-5 ore di cottura e aggiungete ancora 1 o 2 tazze d'acqua. Voi potete utilizzare il succo che è colato nel cassetto per fare una salsa da servire con la tacchina, se volete.

Variazioni: passare la tacchina con la salvia polverizzata, prima della cottura, o utilizzare dei fogli schiacciati di rosmarino, di maggiorana o di dragoncello. Sostituite una parte del liquido del **cassetto dell'acqua** con del vino bianco secco. Unite i seguenti ingredienti e strofinate l'interno e l'esterno della tacchina prima della cottura; aggiungete quello che resta al **liquido del vassoio**. Unite ¼ di tazza di olio vegetale e ¼ di tazza

di vino di Bourgogne, 1/3 di tazza di succo di limone, 2 cucchiari di burro fuso, 1 cucchiaino di salsa Worcestershire, 1 cucchiaino da the di sale, 1 cucchiaino da the di maggiorana e ½ cucchiaino da the di pepe di mulino.

POLLI DI CORNOVAGLIA AFFUMICATI

2 polli tagliati
Basilico fresco tritato
Origano fresco tritato
Timo fresco tritato
Rosmarino fresco tritato
Salvia fresca tritata
Pepe nero macinato grosso
Sale all'aglio

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a $\frac{3}{4}$. Sciacquate i polli sotto il rubinetto, asciugate con un pezzo di carta. Togliere accuratamente la pelle del pollo. Spalmate la carne del pollo di olio d'oliva , insaporite con pepe nero macinato grosso, sale all'aglio e tutte le erbe tritate. Rimettete la pelle sul pollo. Spalmate la pelle di olio d'olio, insaporite con pepe nero macinato grosso, sale all'aglio e tutte le erbe tritate. 4 porzioni.

POLLO CAMPIONE

2-3 polli interi da friggere, o 2-3 polli da friggere tagliati o in pezzetti
2 tazze di birra, di vino bianco, di pinzimonio italiano o all'aglio, di limone o di limonata, di birra allo zenzero o di un liquido a vostra scelta

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a $\frac{3}{4}$. Mettete il pollo dentro ad un sacchetto di plastica molto resistente o in un recipiente profondo e spalmate con la marinatura. Chiudete il sacchetto o coprite il recipiente mettete in frigorifero per molte ore o tutta la notte, girando ogni tanto il pollo nella marinatura. Mettete il pollo sulla griglia o dentro l'arrostitore sulla griglia. Aggiungete la marinatura al liquido del cassetto. Cuocete finché la temperatura interna raggiungerà 80°C, o finché la coscia si muove facilmente dentro l'articolazione. Servite del succo per fare una salsa. Da 6 a 8 porzioni.

VOLATILE AL BARBECUE

2 polli da friggere in pezzetti
1-1/2 tazza di succo di pomodoro
¼ di tazza di cipolla tritata
2 cucchiari di succo di limone
1 cucchiaino da the di Salsa Worcestershire
1 cucchiaino da the di sale
1 cucchiaino da the di cumino
½ cucchiaino da the di polvere d'aglio
¼ cucchiaino da the di pepe al limone
¼ cucchiaino da the di salsa piccante

Riempite completamente il cassetto ad acqua di liquido. Unite gli ingredienti e marinare i pezzetti di pollo tutta la notte precedente alla cottura. Mettete in frigorifero dentro ad un sacchetto di plastica o dentro ad un recipiente ben chiuso. Di tanto in tanto girate i pezzetti di pollo. Al momento della cottura, mettete i pezzetti di pollo sulla griglia e versate la marinatura dentro al cassetto.

PESCE AFFUMICATO

900 gr./1,3 Kg. di filetti di pesce, o di piccoli pesci interi vuotati, freschi o scongelati.

1 cucchiaio di fogli di dragoncello seccati (a scelta)

¼ di tazza di sale

470 ml d'acqua

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a 2/3. Fate sciogliere il sale nell'acqua. Versate dentro una grossa teglia da forno o dentro un altro recipiente cavo. Mettete i filetti o i pesci interi tagliati dentro la salamoia, coprite e mettete in frigorifero per molte ore o tutta la notte. Prima di preparare il fuoco o l'affumicatore, togliete il pesce dalla salamoia e mettetelo su una griglia per seccarli all'aria per 20/30 minuti. Non dimenticate di ingrassare la griglia. Sistemate il pesce in un solo strato sulla griglia, lasciando lo spazio tra i pezzetti, se possibile. Aggiungete il dragoncello al liquido del cassetto. Affumicate il pesce finché si sbriciolerà con la forchetta.

Variazioni: (1) Se desiderate, marinare il pesce dentro una tazza di vino bianco, ¼ di tazza di salsa di soia e ¼ di tazza di succo di limone invece che la salamoia. (2) Riempite i piccoli pesci interi, come la trota, della vostra farcitura preferita prima di metterli sulla griglia dell'affumicatore, o spalmateli di pinzimonio francese o italiano, o della vostra salsa preferita.

OSTRICHE AFFUMICATE

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a metà dell'altezza. Le ostriche aperte su una metà conchiglia, sono facili da affumicare. Non bisogna far altro che vuotare l'acqua, mettere le ostriche in un panierino de l'affumicatore, condire con il nostro condimento Brinkmann per carni bianche o del sale e aggiungere qualche goccia di succo di lime.

GRANCHIO, ARAGOSTA O GAMBERI AL VAPORE

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a 2/3. Sgusciare e pulire 900 gr./1,3 Kg. di gamberi. Togliere le code delle aragoste fresche o scongelate da 225 gr., spalmatele con una salsa di burro fuso e del succo di limone. Mettete i piccoli gamberi su un foglio d'alluminio. I grossi gamberi e le code delle aragoste possono essere messe direttamente sulla griglia ben ingrassata. I granchi possono essere cotti a vapore, interi sulla griglia et conditi con burro fuso e succo di limone in un piatto. Tutto dovrà essere fatto in 1-2 ore. Si può far marinare i gamberi e le code delle aragoste in una salsa di succo di limone e pinzimonio italiano per molte ore prima della cottura.

LEGUMI

Mentre il vostro piatto principale cuoce sull'affumicatore, voi potete cucinare nello stesso tempo i vostri legumi nell'affumicatore. La maggior parte dei legumi cuoce in 4-5 ore. Le patate grosse possono metterci

più tempo. Se voi preferite che i vostri legumi non abbiano il sapore di fumo, non dovete far altro che chiuderli in un foglio d'alluminio prima di metterli sulla griglia.

LEGUMI GRIGLIATI

Melanzana

Zucca

Zucchine

Funghi Champignons

Pepe nero macinato grosso

Sale all'aglio

Tagliate la melanzana in pezzi nel senso della lunghezza. Tagliate la zucca e le zucchine in due nel senso della lunghezza. Spalmate di olio d'oliva. Insaporite di pepe macinato grosso e di sale all'aglio. Mettete i funghi Champignons nel **Panier de Fumoir**. Affumicate 1 ora o finché i legumi saranno teneri, o grigliateli direttamente per 8 minuti per faccia, o finché la cottura sarà completata. Affumicate finché i legumi saranno teneri.

CIPOLLE AFFUMICATE

2 grosse cipolle

2 cucchiaini di burro

1 trancio di bacon

Pepe nero macinato grosso

Sale all'aglio

Vino di Marsala

Riempite il piatto a acqua di liquido fino a ¼ dell'altezza. Pelare le cipolle. Tagliatele sopra e il fondo delle cipolle in modo che stiano in equilibrio. Tagliare le cipolle su ¾ dell'altezza e fate più spicchi affinché le cipolle si aprano come dei fiori quando sono cotte; non tagliate fino in fondo. Insaporite con il pepe nero macinato grosso, il sale all'aglio, mettete un cucchiaino di burro su ogni cipolla. Aggiungete ½ trancio di bacon a ognuna e uno spruzzo di vino di Marsala. Avvolgete le cipolle con pezzi di carte alluminio molto resistente lasciando le punte delle cipolle scoperte. Affumicate per 2 ore finché le cipolle saranno tenere.

PANNOCCHIA DI MAIS

Riempite accuratamente l'involucro della pannocchia e rimuovete le setole. Spalmate la pannocchia di burro fuso, insaporite di sale o di pepe al limone. Fissate l'involucro e tenete la pannocchia chiusa con lo spago o dei fermagli. Mettete le pannocchie sulla griglia e affumicate per circa 1-1/2 ora o fino a cottura completa. Se avete delle pannocchie spellate dal loro involucro, o se preferite che non prendano il gusto di affumicato, spalmatele di burro fuso, conditele e chiudetele in un foglio di alluminio. Cucinate come indicato più in alto. La cottura vi occuperà per circa 3 ore.

PATATE

Pulite le patate e spalmate la buccia di burro fuso o olio. Le patate medie cuociono in 4 o 5 ore circa; le patate grosse prendono più tempo. Potete anche cuocere le patate nella marinatura e nel succo di carne per dare loro più sapore.

Controllate che ci sia sempre del liquido nel cassetto a acqua.

PATATE E AGLIO GRIGLIATI

2-3 grosse patate da cuocere al forno

15 grossi spicchi d'aglio

1 grossa cipolla

½ tazza di olio d'oliva

Basilico fresco tritato

Origano fresco tritato

Timo fresco tritato

Rosmarino fresco tritato

2 foglie di alloro

Pepe nero macinato grosso

Sale all'aglio

Togliete il cassetto ad acqua dall'affumicatore. Lavare le patate senza pelarle. Tagliare ogni patata in due, poi ogni metà in 6 o 8 pezzi. Sciacquate sotto il rubinetto e asciugate. Mettete le patate, la cipolla, l'aglio, le erbe et le foglie di alloro in un piatto da arrosto. Ricoprite di olio d'oliva. Affumicate le patate 1-2 ore finché saranno tenere. Giratele di tanto in tanto con una spatola piatta. Condite con sale e pepe prima di servire.

Nota: utilizzate un piatto da arrosto sufficientemente grande in modo che le patate non si accavallino e diventino croccanti. Da 6 porzioni.