Enjoy!

#5 IT – Primavera/Estate

Big Green Egg®

OPEN FLAVOUR

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELLA SVIZZERA

Assaggi regionali dello chef

Lo chef Didi Maier ama il suo mestiere e la natura sin da piccolo. L'ambizione e l'esperienza gli hanno permesso di proseguire nel suo percorso. Scoprite insieme a Didi quali ingredienti offre la natura del Salisburghese.

>> 5

Specialità dell'Alsazia: Flammkuchen

La tarte flambée, detta anche Flammkuchen, è una gustosa e versatile specilità alsaziana. Vi spieghiamo come cucinare sul Big Green Egg® questa leccornia nota ormai da secoli e come ottenere il migliore risultato con un'ottima base croccante.

>> 10

Organizzare un picnic con un Mini portatile

Per una giornata in spiaggia, un giro in barca o una scampagnata, portate con voi il Mini o il MiniMax per un picnic. Così potrete gustare i migliori piatti dal caratteristico sapore anche durante le vostre gite.

>> 12

Una tavola tradizionale o di tendenza?

La gastronomia svizzera offre qualcosa per tutti i gusti, dalle ricette della tradizione secolare a originali piatti di tendenza. Assaporate la varietà rappresentata da una deliziosa, autentica torta di albicocche oppure da una tartara di tonno affumicato preparata in stile moderno.

>> 15

Facciamo il pieno di sapore con il pesce di stagione

Con il Big Green Egg si può preparare a meraviglia il pesce, ma anche i crostacei e i frutti di mare. Lasciatevi ispirare dalle stagioni, perché il sapore di alcune specie è ottimale solo nella stagione giusta.

>> 23

Big Green Egg OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg è un marchio all'avanguardia e quindi unico per molti versi. La qualità degli EGG® è ineguagliabile, grazie all'uso di vari componenti brevettati e di ceramica sviluppata per la NASA. L'ottimo sapore conferito dalla ceramica e dalle onde di calore ai piatti e agli ingredienti si ritrova in ogni modello, dal Mini all'XXLarge, non importa quale sia la tecnica di cottura usata. Scoprirete che il Big Green Egg è un modo di cucinare responsabile e sano. Infatti non serve quasi grasso e, cuocendo a temperature basse, le sostanze nutritive si conservano meglio e la carne non brucia. Anche i molti accessori di alta qualità sono davvero unici. Rendono l'atto di cucinare più facile e sicuro e, grazie a determinati accessori, potrete sperimentare ancora più tecniche di cottura con il Big Green Egg. Questi accessori, inoltre, rendono completo lo stile di vita del Big Green Egg.

L'avanguardia non risiede solo nei nostri prodotti, infatti noi facciamo di tutto perché voi possiate usarli nel modo migliore e più gustoso possibile, insieme con la famiglia e gli amici. Per stimolarvi, cerchiamo di offrirvi ispirazione in molti modi, tra i quali anche attraverso questo Enjoy! Per comporre una gustosa fonte d'ispirazione, siamo andati in cerca di informazioni sui migliori ingredienti e le ricette più buone e ora vi presentiamo la versatilità culinaria della Svizzera. Lasciatevi guidare da questo Enjoy! e assaggerete i piatti più saporiti, cucinati usando moltissime verdure di stagione. Naturalmente, non può mancare il Big Green Egg. Ogni amante della buona cucina utilizza i migliori ingredienti e materiali, e un'attrezzatura che valorizzi il sapore degli ingredienti.

In questa edizione sono protagoniste la primavera e l'estate, i piatti rispecchiano le stagioni e portano il sole a tavola. Nella prossima edizione di metà ottobre 2015, disponibile presso il vostro rivenditore, ci concentreremo sui sapori dell'autunno e dell'inverno. Non volete aspettare? Anche sul nostro sito web completamente rinnovato biggreenegg.eu, alla voce ispirazione, troverete uno stimolo per le vostre papille gustative. Qui non ci sono solo le edizioni già uscite di Enjoy!, ma anche moltissimi menù e ricette da preparare sul Big Green Egg; inoltre, potete iscrivervi per ricevere la nostra newsletter mensile, ricca di ispirazione. Buona lettura, anzi: "Enjoy!"

Big Green Egg Europe

Indice ricette

Pagina 3
- Trota affumicata con asparagi grigliati
- Costolette di agnello con asparagi a listarelle e spiedini di patate e rosmarino
- Frutti rossi con cioccolato fuso

Pagina 7
- Salmerino cotto in crosta di sale con piante e fiori selvatici e una salsa al miele e latte acido

Pagina 11
- Flammkuchen tradizionale
- Flammkuchen con salmone affumicato, finocchio, cipolla ed erba cipollina
- Flammkuchen vegetariana con formaggio di capra, rapa rossa, rucola & balsamico
- Flammkuchen con scalogno, groviera, erbe provenzali e uovo
- Flammkuchen con pere e cioccolato
- Flammkuchen con mele e cannella

Pagina 12
- Verdure grigliate con salsa di acciughe

Pagina 13
- Saltimbocca di vitello con basilico e verdure
- Frutta grigliata marinata

Pagina 17
- Formaggio di capra grigliato in foglie di vite con salsa d'uva
- Trota affumicata su legno di cedro

Pagina 18
- Carpaccio di rapa rossa con rollè di manzo ripieno di funghi porcini
- Tarte tatin con albicocche

Pagina 19
- Tartara di tonno affumicata su un letto di funghi ostrica grigliati
- Costolette d'agnello grigliate con erbe verdi

Pagina 20
- Sardine arrostite con chutney di mango e pomodori
- Cosciotto di agnello grigliato con rataouille e pesto al basilico
- Finanziera ai lamponi

Pagina 23
- Tonno con asparagi verdi
- Insalata con halibut affumicato e verdure grigliate

Pagina 24
- Pasta alle vongole con pomodoro, cannolicchi e asparagi
- Bouillabaisse

Pagina 25
- Pizza con pesce bianco e gamberi
- Orata cotta in crosta di sale
- Ostriche alla griglia con gelatina di prezzemolo

Pagina 26
- Pollo al curry con noodles
- Cassoulet con salsiccia fresca
- Tortilla del Big Green Egg
- Purè di insalata con merluzzo fritto

Colofon

Enjoy! è edito da
Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18,
2678 LH De Lier, Paesi Bassi
E-mail: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Caporedattore *Inge van der Helm*

Ricette
René Brienen, Didi Maier, Gérard Andres, Bas Holten, Thomas Amstutz, Adrian Tschanz, Michel Lambermon, Arjen Rector e Martin Rotteveel.

Concept e realizzazione
Big Green Egg Europe BV

Fotografia *Creative Skills*

Distribuzione *Big Green Egg Europe BV*

Stampato da
Rodi Rotatiedruk

Con un ringraziamento speciale a
Yvonne Coolen e Hans van Montfort (Centrum voor Integrale Gezondheidszorg BV) e Peter Roodbeen (Hostellerie am Schwarzsee).

La copia degli articoli di Enjoy! è permessa solo in presenza dell'approvazione scritta di Big Green Egg Europe BV. Questa pubblicazione è stata realizzata con il massimo della cura, tuttavia l'editore e gli autori declinano ogni responsabilità per eventuali danni riconducibili alle informazioni contenute nel testo.

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Primavera/Estate 2015

Novità: MiniMax™ Big Green Egg

Di recente abbiamo presentato con orgoglio il Minimax, un Big Green Egg di formato ridotto dalle molte possibilità. Con un'altezza di 50 centimetri e una dimensione simile a quella del Mini, il MiniMax è un modello molto compatto. Con i suoi 33 centimetri, la griglia ha lo stesso diametro di quella dello Small, per cui permette di cuocere molti ingredienti contemporaneamente.

Dopo un lungo periodo di sviluppo, perfezionamento e prove, qualche mese fa abbiamo reso disponibili alcuni esemplari di MiniMax sul mercato europeo. Per testarne ancora una volta la funzionalità, questi esemplari sono stati consegnati a una serie di importanti cuochi. Le reazioni di questi professionisti, che hanno usato molto intensamente il loro MiniMax in un periodo di tempo ristretto, sono state tutte positive. Il nuovo modello offre ottime prestazioni, qualità e risultati (di gusto) in confronto agli altri modelli.
Soprattutto il rapporto tra le dimensioni ridotte e la superficie di cottura, che in proporzione è molto estesa, viene considerato un grande vantaggio. Nelle cucine professionali, dove si approfitta al massimo di ogni metro quadrato, si trova subito un posto per il MiniMax accanto al resto degli strumenti da cucina e molti dicono che il MiniMax, grazie al suo peso di soli 28 chili, è facile da trasportare quando si organizzano eventi di catering a domicilio. Questi vantaggi valgono anche per il consumatore. Grazie alla comoda base con due maniglie, il MiniMax è facile da portare con sé. L'apparecchio quindi non è solo un modello da tavola ideale, il MiniMax si può trasportare facilmente anche per un picnic, un giro in barca o un weekend in campeggio. Ha una capienza sufficiente per cucinare per tutta la famiglia, sia per una grigliata che per piatti raffinati. Il MiniMax rappresenta quindi un modello a tutto tondo, adatto sia all'uso nella ristorazione che all'uso casalingo.
Un altro vantaggio del MiniMax è che gli accessori per lo Small sono utilizzabili anche per questo nuovo modello. Un convEGGtor™ amplia notevolmente le possibilità dell'apparecchio, perché l'EGG funge da forno, e come griglia si può usare la Cast Iron Grid. Per questo, anche il MiniMax costituisce un prezioso strumento in cucina.

Volete saperne di più sul MiniMax? Rivolgetevi al vostro rivenditore o guardate si biggreenegg.eu

BIG GREEN EGG
MENÙ
DI STAGIONE

Assaggiate la primavera

La primavera è di nuovo alle porte e sono disponibili moltissimi ingredienti di stagione: è un vero piacere utilizzare questi sapori per realizzare deliziose ricette. Per ottenere un gusto ancora più intenso, vi consigliamo di preparare questo ottimo menù a tre portate con il Big Green Egg.

Volete ricevere ogni mese ispirazione? Iscrivetevi al Menù del mese su biggreenegg.eu e riceverete una volta al mese automaticamente un ottimo menù stagionale di tre portate e ricette speciali per preparare in modi diversi lo stesso ingrediente.

Trota affumicata con asparagi grigliati

Costolette di agnello con asparagi a listarelle e spiedini di patate e rosmarino

Frutti rossi con cioccolato fuso

Accessori necessari:
1 teglia Cedar Wooden Grilling Plank
Trucioli di legno Pecan Wood Chips
Griglia Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
Pentola Cast Iron Dutch Oven
Griglia Round o Rectangular Perforated Grid
convEGGtor

Lista della spesa per 4 persone

Antipasto
6 asparagi (AA1)
1 cucchiaio di olio di oliva
50 g di burro
1 foglia di macis
1 foglia d'alloro
fior di sale
2 trote

Piatto principale
1 cosciotto di agnello
6 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
100 g cipolla
100 g porro
100 g carota
8 patatine novelle
4 robusti rametti di rosmarino
8-12 asparagi (AA1)
4 dl di olio d'oliva
12-16 pomodori ciliegini

Per la salsa:
500 g costolette d'agnello
5 dl di brodo di carne
½ rametto di rosmarino
1 rametto di timo
1 spicchio d'aglio
80 g burro

Dolce
12 lamponi
12 fragole
300 g cioccolato fondente (es. Cailler)
100 g miele di abete
gelato alla vaniglia

Accessori particolari:
12 aghi di pino
4 mini teglie da forno in ghisa
1 ramo di pino

Preparazione: **trota**
Pelare gli asparagi ed eliminare la parte più dura all'estremità. Portare a ebollizione con l'olio d'oliva, il burro, il macis, l'alloro e il fior di sale a piacimento. Cuocere gli asparagi al dente in 12 minuti. Scolare gli asparagi, lasciarli raffreddare e asciugarli con della carta assorbente da cucina.
Nel frattempo, aprire le trote e rimuoverne le interiora. Risciacquare le trote sotto il rubinetto e asciugarle. Conservare gli asparagi e le trote pulite in frigorifero, coperti e separati.
Mettere a bagno la Cedar Wooden Grilling Plank e una manciata di Pecan Wood Chips.

Preparazione: **costolette di agnello**
Innanzitutto preparare la salsa. Friggere le costolette d'agnello in una padella. Versarci sopra il brodo di carne e lasciar cuocere fino a raggiungere la densità desiderata. Tritare le foglie di rosmarino insieme al timo. Sbucciare l'aglio e tritare finemente.
Intanto, incidere il cosciotto di agnello in vari punti e cospargerlo di sale e pepe. Sbucciare l'aglio e tagliare 1 rametto di rosmarino a pezzetti. Infilare nelle incisioni 6 spicchi d'aglio e i pezzetti di rosmarino. Avvolgere in un foglio di pellicola per alimenti.
Sbucciare le cipolle e tagliare in quattro. Eliminare le foglie più esterne e la parte inferiore del porro e tagliarlo a pezzi. Lavare la carota e tagliarla a rondelle.
Lavare le patate, lasciare la buccia e lessarle in acqua leggermente salata per 4-5 minuti. Scolare le patate e lasciarle raffreddare. Nel frattempo, rimuovere gli aghi dalla parte inferiore dei rami di rosmarino più robusti. Preparare uno spiedino di patate alternando le patatine ai rametti di rosmarino e lasciar raffreddare.
Eliminare gli aghi del secondo rametto di rosmarino e tritarli finemente.
Pelare gli asparagi ed eliminare la parte più dura all'estremità. Con un pelapatate, tagliare gli asparagi a lamelle e conservarli in una ciotola con acqua fredda.
Estrarre le costolette dalla salsa e lasciarle raffreddare. Conservare tutti gli ingredienti coperti nel frigorifero.

Preparazione: **frutti rossi**
Infilare su ogni ago di pino un lampone e una fragola, in modo da formare una piccola torre, e conservarli in un contenitore in frigorifero. Fare a pezzetti la cioccolata e conservarla a temperatura ambiente.

Preparazione: **trota**
Riscaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, a 180 °C. Grigliare gli asparagi da ogni lato. Rimuoverli dalla griglia e deporli su un piatto.
Cospargere le trote di pepe macinato fresco e fior di sale. Estrarre dall'acqua la Cedar Wooden Grilling Plank e disporre le trote sulla teglia. Sollevare la Cast Iron Grid con il Cast Iron Grid Lifter dall'EGG. Cospargere il carbone ardente di Pecan Wood Chips e rimettere a posto la Cast Iron Grid. Appoggiare la Cedar Grilling Plank con le trote sulla griglia. Chiudere il coperchio dell'EGG e lasciar affumicare le trote per circa 10 minuti.
5 minuti prima del termine del tempo di preparazione, mettere gli asparagi grigliati sulla piastra accanto alle trote, in modo che prendano anche loro il sapore di affumicato. Chiudere il coperchio ed estrarre la piastra dall'EGG 5 minuti dopo. Togliere gli asparagi e le trote dalla piastra. Lasciar raffreddare le trote e dividerle in pezzi. Disporre un filetto su ogni piatto. Tagliare gli asparagi, suddividerli nei piatti e cospargerli di fior di sale.

Preparazione: **costolette di agnello**
Mettere il cosciotto di agnello sulla griglia e cuocerlo per circa 15 minuti fino a che acquista un colore dorato. Estrarre il cosciotto di agnello dall'EGG e metterlo nel Cast Iron Dutch Oven, insieme a cipolla, porro e rosmarino. Appoggiare il Cast Iron Dutch oven sulla griglia, chiudere il coperchio e lasciarlo cuocere 30 minuti. Nel frattempo, lasciar sgocciolare le lamelle di asparagi in uno scolapasta e, alla fine del tempo di preparazione del cosciotto di agnello, riscaldare la salsa. Mescolare alla salsa il rosmarino, il timo, l'aglio e il burro. Mettere un coperchio sulla pentola per tenere calda la salsa.
Tirare via il Cast Iron Dutch Oven dall'EGG. Tirare fuori il cosciotto di agnello e lasciarlo riposare sotto uno strato di carta stagnola. Mettere il coperchio sul Cast Iron Dutch Oven per tenere calde le verdure.
Mettere i pomodori in un pentolino in ghisa. Versarci sopra circa 3 dl di olio d'oliva e aggiungere il rosmarino tritato. Mettere il pentolino sulla griglia dell'EGG e appoggiare le patate accanto al pentolino. Cuocere per circa 10 minuti e girare le patate di tanto in tanto. Tirare fuori dal forno il pentolino in ghisa con i pomodori e le patate. Cospargere gli spiedini di sale e pepe e coprirli con la carta stagnola.
Mettere la Porcelain Grid sulla griglia e far saltare le lamelle di asparagi per 3-4 minuti. Cospargere di olio d'oliva durante la cottura. Aggiustare di sapore con sale e pepe.
Tagliare il cosciotto d'agnello a fette e distribuirlo sui piatti, insieme alle verdure cotte nel Cast Iron Dutch Oven e ai pomodorini. Con l'aiuto di una forchetta, formare quattro cestini con le lamelle di asparagi e mettere su ogni piatto un cestino e uno spiedino di patate. Servire accompagnando con la salsa.

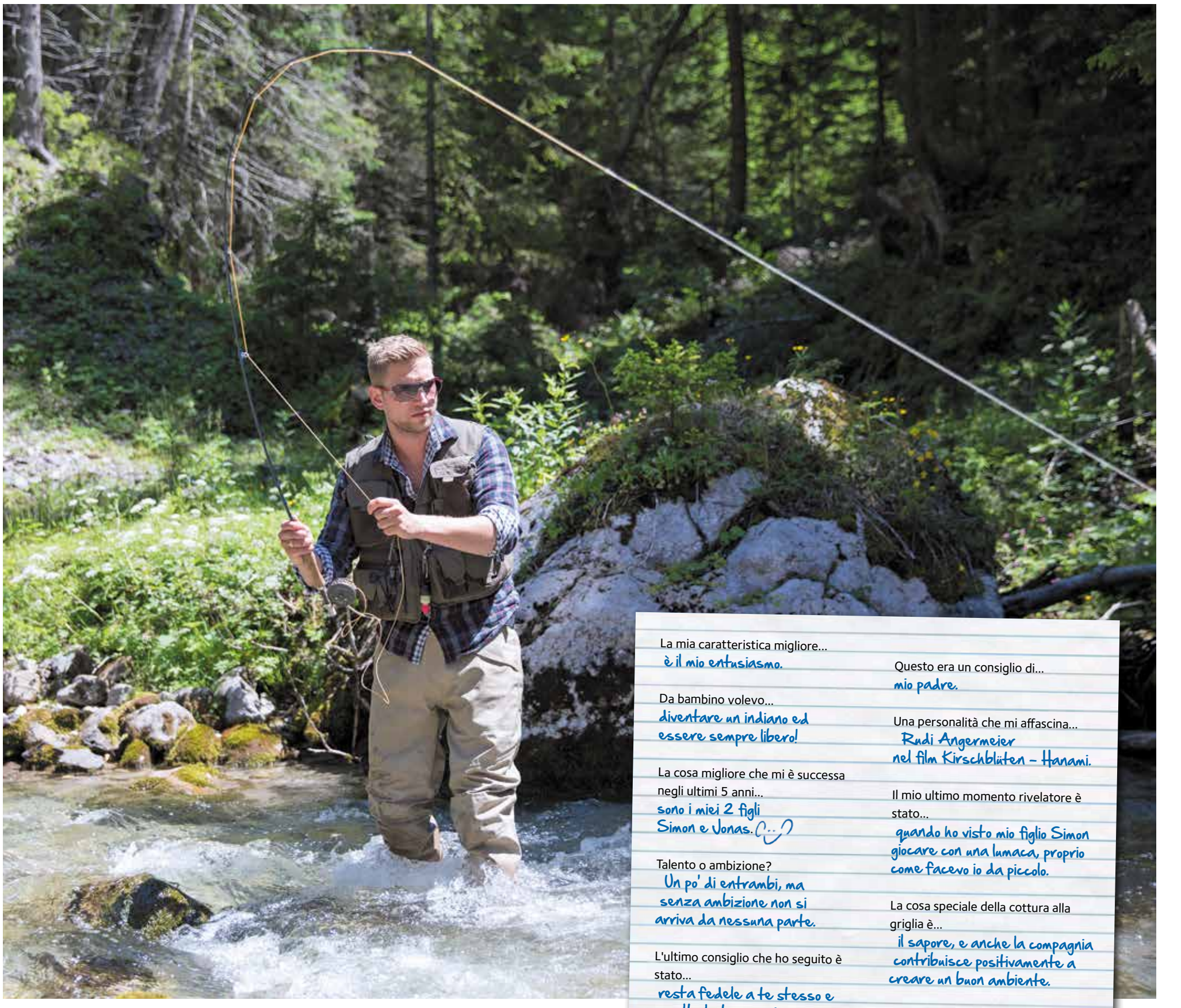
Preparazione: **frutti rossi**
Sollevare dall'EGG la Cast Iron Grid con il Cast Iron Grid Lifter e mettere il ramo di pino sul carbone ardente. Posizionare il convEGGtor e rimettere a posto la Cast Iron Grid. Lasciare che l'EGG raggiunga la temperatura desiderata. Nel frattempo, dividere la cioccolata tra i vassoi di ghisa e mettere in ogni vassoio da forno tre torrette di frutta.
Sulla parte anteriore di ogni torretta mettere un cucchiaino di miele e disporre i vassoi sulla griglia dell'EGG. Chiudere il coperchio dell'EGG e controllare dopo 5 minuti se la cioccolata si è sciolta.
Tirare fuori i vassoi dall'EGG e servire con del gelato alla vaniglia. ■

FLAVOUR VIRTUOSO
OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU
LOHBERGER
Didi Maier
Austria
OPEN FLAVOUR
Big Green Egg

L'orto dello chef

Scoprite insieme a Didi Maier gli ingredienti del Salisburghese

A volte viene chiamato anche 'il figlio di', sebbene il giovane cuoco si sia già costruito un'ottima reputazione. Didi Maier, figlio della celebre cuoca Johanna Maier del ristorante Hubertus nel Salisburghese, ha vinto svariate competizioni per professionisti e a settembre 2014 ha aperto DIDIlicious a Salisburgo. Ma sia che cucini a Filzmoos o a Salisburgo, i sapori che offre la natura costituiscono sempre il punto di partenza dei suoi piatti.



La mia caratteristica migliore...
è il mio entusiasmo.

Da bambino volevo...
diventare un indiano ed essere sempre libero!

La cosa migliore che mi è successa negli ultimi 5 anni...
sono i miei 2 figli Simon e Jonas.

Talento o ambizione?
Un po' di entrambi, ma senza ambizione non si arriva da nessuna parte.

L'ultimo consiglio che ho seguito è stato...
resta fedele a te stesso e ascolta la tua coscienza

Questo era un consiglio di...
mio padre.

Una personalità che mi affascina...
Rudi Angermeier nel film Kirschblüten – Hanami.

Il mio ultimo momento rivelatore è stato...
quando ho visto mio figlio Simon giocare con una lumaca, proprio come facevo io da piccolo.

La cosa speciale della cottura alla griglia è...
il sapore, e anche la compagnia contribuisce positivamente a creare un buon ambiente.

Tutti conoscono Filzmoos come un paesino idillico dove praticare gli sport invernali. Ciò non stupisce, perché quando le montagne si ricoprono di un bel manto bianco questo è un luogo fantastico dove soggiornare. D'estate, la natura si fa ammirare per altri versi, e il piacere non è solo per gli occhi, ma anche per le papille gustative. Proprio in questa stagione, la natura offre moltissimi ingredienti. Didi, sua madre Johanna e il fratello Johannes li fanno assaporare agli ospiti. 'Gli ingredienti più importanti della nostra cucina sono l'amore per il mestiere, un buon senso del sapore e il rispetto per la natura. Gli altri ingredienti sono la competenza, l'entusiasmo e l'espressività. Tutte le creazioni sono una dichiarazione d'amore per i nostri clienti, dice Johanna. I figli della famiglia Maier sono cresciuti con questa filosofia.

Johanna Maier & Söhne

Johanna si è ampiamente meritata la sua celebrità in cucina. Nel 1968 incontrò Dietmar Maier senior. Un anno più tardi, la giovane coppia partì per Parigi, dove Dietmar e Johanna trovarono lavoro nel settore alberghiero. Dopo due anni fecero ritorno in Austria, per lavorare presso la Gasthof Hubertus a Filzmoos, l'azienda di famiglia dei genitori di Dietmar. All'inizio Johanna si occupava dell'accoglienza, ma dal 1984 la troviamo nella cucina del Gasthof. Ispirata da vari chef, entro pochi anni Johanna portò la cucina del Gasthof Hubertus a un livello molto alto. La ricompensa arrivò nel 1987, quando Gault Millau premiò questo entusiasmo con un cappello da cuoco. Questi cappelli divennero addirittura quattro, rendendo Johanna il primo chef donna in Austria a raggiungere una simile prestazione. Presso il Gasthof si può anche pernottare, ma sono la cucina e la scuola di cucina di Johanna Maier & Söhne che attraggono gli ospiti. E come dice il nome, da alcuni anni Johanna è affiancata da due dei suoi figli, Dietmar jr., ovvero Didi, e Johannes.

DIDIlicious

Dall'anno scorso, Didi divide il suo tempo tra Johanna Maier & Söhne e DIDIlicious nel centro commerciale Europark di Salisburgo. Anche in questo concetto di ristorante di tendenza, l'importanza risiede nell'uso di ingredienti naturali e i pasti sono sani e non troppo costosi. Didi e la sua squadra servono spuntini, pasti e bibite freschi, o li consegnano pronti per l'asporto nel chiosco. Prima che Didi si stabilisse definitivamente in Austria, ha fatto molta esperienza all'estero, lavorando anche nei ristoranti con stelle La Cabro d'Or in Francia, Schloss Bensberg e Aqua in Germania e De Librije in Olanda. I piatti tradizionali preparati da DIDIlicious hanno spesso un carattere internazionale.

Big Green Egg

Durante il suo soggiorno all'estero, Didi ha scoperto il Big Green Egg e da allora lo usa regolarmente per preparare i suoi piatti o durante le lezioni di cucina. 'Del Big Green Egg mi hanno colpito la versatilità e la semplicità. Con un po' di buona volontà, anche un principiante può accendere un EGG. Certo, fa comodo conoscere la materia, ma il modo di servire è molto logico e il sapore che aggiunge il Big Green Egg è unico!', afferma Didi. 'Prendi un piatto semplice come il pesce cotto in crosta di sale. Preparandolo sul Big Green Egg viene fantastico.' E il pesce? Viene pescato da Didi nel Warme Mandling, un fiume che, proprio come il Kalte Mandling, sorge ai piedi dei monti del Dachstein e attraversa Filzmoos. Nel tempo libero, Didi frequenta spesso queste acque per pescare salmerini e trote, una delle attività estive per cui gli ospiti vengono da Johanna Maier & Söhne.

Saporito miele alpino

Il salmerino appena pescato viene messo in fresco e, nel frattempo, andiamo a fare visita a Edi Vierthaler, l'apicoltore di fiducia di Didi, per prendere il miele. Nella stalla si trovano svariati agnelli e scorrazzano le galline che forniscono le uova. Anche se il miele viene raccolto da mani umane, sono le api che raccolgono il nettare. Edi ha diversi alveari di legno, ognuno contenente una decina di grammi di miele. Alla fine della primavera, d'estate e all'inizio dell'autunno gli alveari brulicano di attività. Viene raccolto il miele che serve da cibo per le api per i mesi invernali, semplicemente perché d'inverno non ci sono fiori pieni di nettare a disposizione. Ciascun alveare ha un popolo e una regina. I compiti sono ben divisi, le api operaie raccolgono il nettare e le altre lo lavorano nell'alveare fino a produrre il miele. Le api riempiono le celle nei favi e le chiudono con cura con uno strato di cera. Quando la cella è piena di miele, Edi va a raccoglierlo. Il miele alpino è particolarmente gustoso, grazie alla grande varietà di fiori presenti sul posto.

Altri ingredienti

Uno degli altri ingredienti di base che servono a Didi per il piatto che preparerà è il latticello. Quindi, prima di tornare da Johanna Maier & Söhne ci fermiamo al Wallehenhof della famiglia Rettenwender. Il Wallehenhütte sul Sulzenalm è una piccola fattoria che offre pernottamento e pasti semplici. Frau Rettenwender porta Didi allo spazio di produzione, dove viene prodotto il burro su piccola scala. Il latticello fresco ne è un sottoprodotto, poiché il burro viene fatto ancora in modo tradizionale. In principio si tratta semplicemente del latte inacidito che rimane dopo la zangolatura del burro. Dopo una fetta di pane fresco con il burro e un buon bicchiere di latticello, è ora di proseguire e di andare a preparare il pesce in crosta di sale. Gli altri ingredienti, tra cui le erbe aromatiche per il pesce di Johanna, sono già a disposizione e le piante e i fiori necessari vengono presi direttamente in giardino!

Basta effettuare una scansione di questa pagina tramite l'app.

Salmerino cotto in crosta di sale con piante e fiori selvatici e una salsa al miele e latte acido

Per 2 persone

1 salmerino fresco o trota arcobaleno
erbe per il pesce
2 manciate di piante e fiori selvatici commestibili, come centocchio, achillea, trifoglio e margheritine

Per la crosta di sale:
3 albumi d'uovo
1 kg di sale marino grosso
Per il condimento:
4 cucchiai di latte acido
1 cucchiaio di miele
½ cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaio di olio di oliva
zucchero

Accessorio necessario:
convEGGtor

1. Accendere il Big Green Egg e scaldarlo a 200 °C. Pulire il pesce e rimuovere le interiora. Lavare bene il pesce, compresa la cavità addominale. Per la crosta di sale, mettere gli albumi nella ciotola del robot da cucina, montarli e aggiungere il sale marino.
2. Versare un terzo del miscuglio di sale sul convEGGtor e lisciarlo con una spatola seguendo la lunghezza, in modo che sia un po' più grande del pesce. Cospargere con le erbe e appoggiarci sopra il pesce. Coprire il pesce con il miscuglio di sale rimanente e stenderlo in modo uniforme.
3. Mettere il convEGGtor con cura nell'EGG, chiudere il coperchio e cuocere per 25 minuti. Intanto, mescolare gli ingredienti per la marinata e aggiungere pepe, sale e zucchero a piacere. Mescolare insieme le piante e i fiori selvatici e commestibili.
4. Estrarre con cura il convEGGtor con il pesce in crosta di sale dall'EGG. Rompere delicatamente la crosta e rimuovere il sale. Mettere il pesce su un tagliere, dividerlo in filetti e fare a pezzi la polpa. Dividere l'insalata di fiori e i pezzi di pesce nei piatti e cospargere con la salsa di miele e latte acido.

I vantaggi del convEGGtor e della Flat Baking Stone

Il convEGGtor in ceramica, il nuovo nome per il Plate Setter, costituisce un accessorio essenziale. Inserendolo nel Big Green Egg, infatti, le possibilità vengono notevolmente ampliate. Il convEGGtor funge da scudo per il calore, spezzando l'incandescenza diretta del carbone; il flusso d'aria e le onde di calore che vengono riflessi dalla ceramica assicurano la cottura degli ingredienti o della pietanza. In questo modo, EGG funziona come un forno vero e proprio.

Con l'aiuto del convEGGtor si possono preparare tutti tipi di pietanze, proprio come in un forno. Un semplice piatto al forno, un grosso pezzo di carne cotto a fuoco lento, un'ottima torta o un dolce nel Big Green Egg, sono solo alcuni dei piatti che si possono realizzare grazie al convEGGtor. Il convEGGtor è utile anche per affumicare gli ingredienti a bassa temperatura, gettando una manciata di Wood Chips sul carbone ardente; oppure pensate alla combinazione che utilizza la pentola Cast Iron Dutch Oven, per cucinare un delizioso stufato. Un'altra combinazione molto usata è quella con la Flat Baking Stone, sempre in ceramica. In questo caso, bisogna posizionare il convEGGtor con il carbone acceso, poi metterci sopra la griglia e in seguito la Flat Baking Stone. Chiudere il coperchio dell'EGG e lasciare che recuperi la temperatura. Sia il convEGGtor che la Flat Baking Stone sono oggetti che vengono posizionati freddi, formando quindi un ostacolo e causando la diminuzione della temperatura nell'EGG. Quando recupera la temperatura, il calore viene conservato nella Flat Baking Stone di ceramica. Ciò permette di cuocere sulla Flat Baking Stone un pane caratteristico, che avrà una deliziosa crosta croccante. Cuocere una pizza con un fondo autentico e croccante è impossibile senza la Flat Baking Stone, ecco perché quest'ingegnosa pietra viene chiamata anche 'pietra per pizza'.

Il convEGGtor è disponibile per tutti i modelli. La Flat Baking Stone è disponibile in tre misure, da un diametro di 30,5 cm (Media) a uno di 53 cm (XLarge). Inoltre, è disponibile anche la Half Moon Baking Stone per la Large ed XLarge. Qui potrete, ad esempio, cuocere dei panini, grigliando contemporaneamente verdure, carne o pesce nella parte libera della griglia.

@biggreeneggeu

Ti incuriosiscono le delizie culinarie messe a punto da altri fan del Big Green Egg o hai voglia di condividere le tue creazioni? Segui @biggreeneggeu su Twitter.

Raynold Galdey
@cookxl
Oggi affumico il mio formaggio fatto in casa sul @biggreeneggeu poi lo lascio maturare per quattro settimane. Sono curioso!

Kitchen Exile
@kitchenexile
@BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu @kitchenartnl Oggi pomeriggio: manzo, pancetta e salmone affumicati sui pecan chips

Leonard Elenbaas
@RestPurePassie
Carne di maiale arrosto e polpette cotti 18 ore sul #Big Green Egg @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu

Tandjong Priok
@Tandjongpriok
Fine settimana a tema: Bali con, tra le altre cose, Babi Guleng preparato sul Big Green Egg secondo la ricetta di Esther nel libro di cucina @BigGreenEgg_NL

Bulldog Guus
@bulldirk
È domenica, quindi si fa di nuovo il pane secondo la ricetta @BigGreenEgg_NL ancora un paio di minuti...se solo potessi twittare il profumo

Simon de Wit
@Simonpdewit
Salmone affumicato del @BigGreenEgg_NL con crauti fritti e salsa riesling. @BrasLaBouche #haarlemmermeer

Con un mix di antica saggezza e materiali innovativi...

Il Big Green Egg è basato sul forno in argilla asiatico usato da oltre 3000 anni, un forno a legna tradizionale con cui si ottenevano sapori deliziosi già nell'antichità. Basandosi su questo forno e aggiungendovi le conoscenze, i processi produttivi e i materiali innovativi del giorno d'oggi, è stato sviluppato un dispositivo da cucina completo. La ceramica di alta qualità, in combinazione con il coperchio, garantisce un consumo di carbone vegetale molto limitato. Grazie alla perfetta circolazione dell'aria, che permette di cuocere il cibo alla temperatura desiderata, con il Big Green Egg potrete portare in tavola piatti incredibilmente gustosi e ben conditi, dal sapore ineguagliabile.

Il carbone vegetale Big Green Egg è un'equilibrata miscela composta da legno di quercia e legno di noce americano. I pezzi più grandi bruciano a lungo e, a differenza di altri tipi di carbonella, generano pochissima cenere e creano un delicato sapore affumicato. Un carico completo di carbone vegetale può mantenere una temperatura costante per oltre 8 ore.

Con l'aiuto del convEGGtor in ceramica, il nostro nuovo nome per il Plate Setter, potrete trasformare facilmente il Big Green Egg in un forno. Lo scudo di calore fa in modo che il calore non entri a contatto diretto con il cibo, prerogativa ideale per cuocere lentamente gli ingredienti più delicati. Usando anche la Flat Baking Stone si possono cuocere il pane e le pizze più buoni, con una base davvero croccante.

...creare un'esperienza ricca di sapore..

Il Big Green Egg permette di assaporare in compagnia le bontà della vita. Unendo il design bello e funzionale degli EGGs e l'uso di materiali di qualità superiore, con il Big Green Egg otterrete il meglio. Un Big Green Egg è realizzato con la ceramica esclusiva e di altissima qualità sviluppata per essere utilizzata dalla NASA. Questa speciale ceramica ha proprietà molto isolanti e rende il Big Green Egg unico, in combinazione con le varie parti brevettate. La ceramica sopporta temperature e sbalzi di temperatura estremi e non si restringe. Può essere scaldata migliaia di volte, senza perdere qualità. Big Green Egg offre al consumatore anche una garanzia a vita sul materiale e la costruzione di tutti i componenti in ceramica dell'EGG. Nessun altro attrezzo da cucina è così affidabile, duraturo, resistente e isolante. Inoltre la ceramica riflette il calore, creando un flusso d'aria che influenza in modo gradevole il sapore degli ingredienti e dei piatti che cucinate con l'EGG. Così si crea un'esperienza di gusto unica.

La parte superiore metallica con doppia funzione controlla il flusso di aria e consente di regolare la temperatura con accuratezza.

Con solo tre accenditori, l'EGG è già pronto all'uso in 15 minuti!

I cubetti accenditori di Big Green Egg sono naturali e non contengono sostanze chimiche. Sono inodori e non alterano il sapore degli alimenti.

...e gustarla in compagnia!

Potete gustare il sapore senza preoccupazioni, grazie all'affidabilità del Big Green Egg. La temperatura, facilissima da regolare, è molto stabile. Grazie alla ceramica isolante e di ottima qualità, le temperature esterne non influiscono sulla temperatura all'interno dell'EGG. Le due aperture di ventilazione regolabili - il regolatore d'aria e il camino - permettono di regolarla e mantenerla con precisione. Più piccole sono le aperture, più bassa sarà la temperatura, e viceversa. Il Big Green Egg ha un raggio di temperatura tra i 70 e i 350°C. Anche grazie a questo, il Big Green Egg, in combinazione con determinati accessori, è utilizzabile per tante tecniche di cottura come grigliare, arrostire, lessare, stufare, affumicare e cuocere a fuoco lento. Il sapore delle pietanze vi stupirà.

Mini

Griglia: **Ø 25 cm**
Superficie di cottura: **507 cm²**
Peso totale: **17 kg**

MiniMax

Griglia: **Ø 33 cm**
Superficie di cottura: **855 cm²**
Peso totale: **28 kg**

Small

Griglia: **Ø 33 cm**
Superficie di cottura: **855 cm²**
Peso totale: **36 kg**

Medium

Griglia: **Ø 38 cm**
Superficie di cottura: **1.140 cm²**
Peso totale: **51 kg**

SUGGERIMENTI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

1 Assicurarsi che l'EGG sia installato in posizione stabile e lontano da oggetti infiammabili. Una volta sistemato correttamente l'EGG, bloccare le ruote del nido o del tavolo. Non spostare mai l'EGG durante l'uso o fino al completo raffreddamento.

2 È preferibile accendere il carbone vegetale all'interno dell'EGG usando gli accenditori Big Green Egg Charcoal Starters. L'uso di giornali, cartoni, gel combustibili o altri liquidi infatti può generare l'esalazione di fumi, un'eccessiva formazione di cenere e odori sgradevoli che possono alterare il sapore degli alimenti. Si raccomanda inoltre di evitare l'impiego di cubetti accenditori chimici.

3 Una volta bruciati gli accenditori, chiudere la parte superiore metallica del camino. In base alla temperatura desiderata, determinare la posizione delle aperture di ventilazione della base in ceramica e del camino. Per informazioni più dettagliate sul controllo della temperatura, consultare il manuale completo sull'uso dell'EGG, disponibile al link www.biggreenegg.eu/it/assistenza/montaggio/.

4 Usare l'apposita pinza Grill Gripper per afferrare e rimuovere le griglie incandescenti, tenendola in modo che una metà si infili sotto la griglia. Prendendo la griglia direttamente dall'alto infatti è difficile mantenere una presa salda.

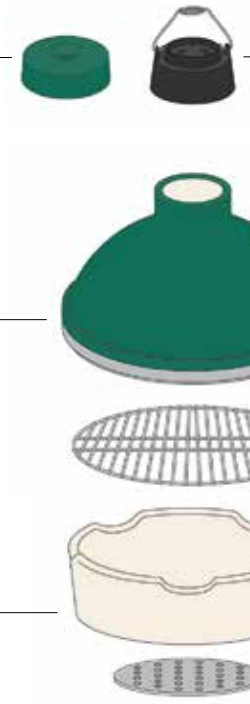
5 Se possibile, è bene tenere il coperchio chiuso. In questo modo l'EGG raggiungerà temperature più elevate consumando meno combustibile, e gli alimenti risulteranno più morbidi e gustosi. Inoltre questo accorgimento aumenta la durata della guarnizione in feltro e dell'EGG stesso.

6 Grazie al materiale ceramico resistente alle intemperie, il Big Green Egg può essere conservato tranquillamente all'aperto. Per proteggere i componenti metallici però è consigliabile coprire l'EGG con l'apposita fodera tra un utilizzo e l'altro. In caso di inattività prolungata, è importante rimuovere tutti i residui di cibo dall'EGG, aprire completamente l'apertura di ventilazione della base ed evitare di lasciare in posizione la parte superiore in ghisa o il tappo di copertura in ceramica (che possono invece essere sistemati all'interno dell'EGG). In questo modo si evita lo sviluppo di muffe o funghi. Dopo aver preso questi accorgimenti, coprire l'EGG con l'apposita fodera protettiva. Nel caso in cui si sviluppassero comunque dei funghi o delle muffe nel dispositivo, è possibile rimuoverli agevolmente accendendo l'EGG a temperature elevate per un paio di volte.

Su biggreenegg.eu sono disponibili ulteriori suggerimenti sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'EGG. In caso di domande, è possibile raggiungerci in modo semplice tramite i social media (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

BIG GREEN EGG – COME FUNZIONA

QUALITÀ GARANTITA. MATERIALE CERAMICO ECCELLENTE. IL MIGLIORE STRUMENTO PER CUCINARE ALL'APERTO!



TAPPO DI COPERTURA IN CERAMICA
Al termine della cottura, posizionando l'apposito tappo in ceramica, è possibile spegnere il carbone, arrestando così il calore. In modo da poter riutilizzare in futuro il carbone vegetale avanzato che può rimanere nel braciere anche quando questo non è in funzione.

COPERCHIO CON CAMINO
Il coperchio in ceramica a forma di cupola, con camino, può essere aperto e chiuso agevolmente grazie al meccanismo a molla. Il materiale ceramico presenta una doppia smaltatura protettiva. Le proprietà isolanti e di ritenzione del calore del materiale creano un flusso di aria all'interno dell'EGG, in modo che le pietanze vengano cotte in modo uniforme e gustoso.

CERCHIO DI SUPPORTO
È posizionato sopra l'area di combustione e sostiene sia la piastra per la cucina indiretta che le griglie di cottura.

FOCOLARE IN CERAMICA
Il focolare viene posizionato all'interno della base e deve essere riempito di carbone vegetale. Grazie alle sue sofisticate aperture e aree di ventilazione, il flusso dell'aria viene mantenuto costante e ottimale quando il sistema superiore di controllo della temperatura (camino) e quello inferiore di aerazione sono aperti.

BASE
Ceramica isolata straordinariamente durevole. Resiste alle scheggiature e non si sbiadisce. Garantita a vita.

PARTE SUPERIORE METALLICA A DOPPIA FUNZIONE (camino)
Svolge una mansione duplice, regolando il flusso di aria e controllando la temperatura con precisione.

TERMOMETRO
Segnala con esattezza la temperatura interna. Consente di monitorare l'andamento della cottura senza aprire l'EGG.

GRIGLIA IN ACCIAIO INOX
La griglia in acciaio inox è la principale superficie di cottura usata per grigliare o arrostire.

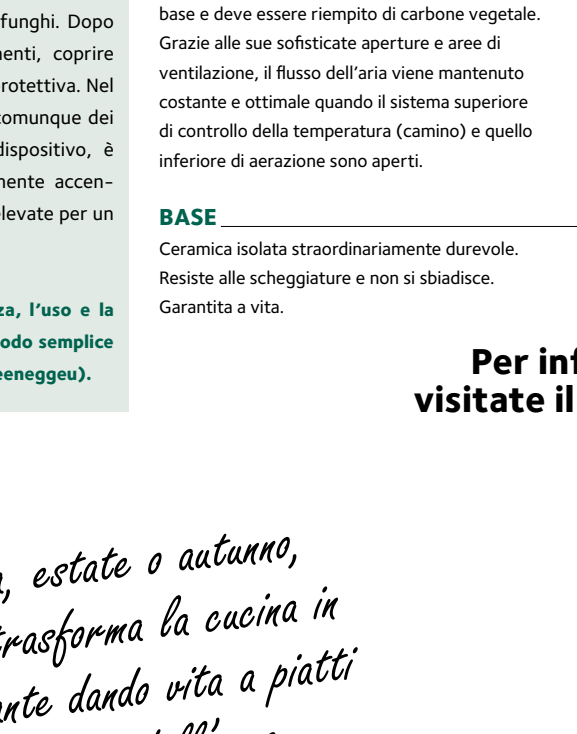
GRATA
È posizionata all'interno del focolare e ha una struttura perforata che consente all'aria di salire verso l'alto all'interno dell'EGG e alla cenere di rimanere nella parte bassa del braciere in modo da agevolarne la rimozione al termine della cottura.

APERTURA DI VENTILAZIONE
Lavora in sintonia con la parte superiore metallica a doppia funzione, regolando il flusso di aria in entrata per controllare la temperatura. Consente anche di rimuovere la cenere.

Per informazioni più dettagliate, visitate il sito internet: biggreenegg.eu

Inverno, primavera, estate o autunno, il Big Green Egg trasforma la cucina in un'esperienza esaltante dando vita a piatti deliziosi in ogni periodo dell'anno.

Large
Griglia: **Ø 46 cm**
Superficie di cottura: **1.688 cm²**
Peso totale: **73 kg**



XLarge
Griglia: **Ø 61 cm**
Superficie di cottura: **2.919 cm²**
Peso totale: **99 kg**

XXLarge
Griglia: **Ø 74 cm**
Superficie di cottura: **4.336 cm²**
Peso totale: **222 kg**

Flammkuchen

Gustosa specialità dell'Alsazia

La flammkuchen, nota anche con il nome di tarte flambée, è celebre già da centinaia di anni in Alsazia e nella zona confinante tedesca del Palts, di Baden e della Mosella. Una specialità regionale che è sorta più o meno per caso e che è stata davvero scoperta dal grande pubblico solo negli ultimi anni. Da allora, la popolarità di questa leccornia è cresciuta molto in fretta. E a ragione, perché la Flammkuchen non è solo molto buona, ma permette anche di realizzare tante varianti.

Gérard Andres, lo chef della Hostellerie am Schwarzsee nello Schwarzsee svizzero, è nato e cresciuto nella piccola località francese di Obernai in Alsazia e ha studiato da cuoco nella scuola alberghiera di Strasburgo. Fin dai primi anni, ha sempre inserito la flammkuchen nel menù, e anche oggi lo chef propone regolarmente questa specialità. 'La flammkuchen in realtà è nata come modo per utilizzare i rimasugli di quando si faceva il pane', racconta Gérard. 'In diversi paesi c'erano grandi forni a legna e, per controllarne la temperatura, venivano gettati al centro i resti dell'impasto del pane. Era un peccato gettare il cibo, così, prima di infornare, la pasta veniva stesa e farcita', spiega lo chef.

Da mangiare in ogni momento

La flammkuchen è diventata famosa solo qualche secolo dopo. Nei mercati natalizi tedeschi, alcuni cuochi notarono questa leccornia e la flammkuchen si diffuse ulteriormente in Europa. Questa delizia piacque ai consumatori e un po' alla volta sorsero molte gustose varianti, con una base e una farcitura tradizionali. Un grande vantaggio della flammkuchen è che si può servire in molti momenti diversi. Ottima come pranzo, come cena leggera o come merenda. Anche senza aggiungere condimenti e farciture, la base della flammkuchen al forno è deliziosa. In questo caso, va servita come pane schiacciato e cosparsa, ad esempio, di un buon olio d'oliva e sale, timo e rosmarino, oppure come accompagnamento a guacamole, tapenade o aioli.

Flammkuchen tradizionale

Per 4 pezzi

Per la base:
400 g di farina
225 ml di acqua tiepida
50 ml di olio d'oliva
15 g di sale
6 g di zucchero
3 g di lievito

Per il condimento di base:
150 g di formaggio bianco o quark
75 g panna da cucina
10 g di sale
1,5 g di pepe
1,5 g di noce moscata
1 tuorlo d'uovo

Per il condimento:
200 g di fettine di pancetta affumicata
2 cipolle

Accessori necessari:
convEGGtor
Piastra Flat Baking Stone
Wooden Pizza Peel

1. Preparare prima l'impasto per la base: mettere acqua, olio d'oliva, sale, zucchero e lievito in una terrina e mescolare bene con un mixer elettrico. Versare la farina in un'altra terrina e fare un buco al centro. Versarci dentro il composto di acqua e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto elastico. Coprire la terrina con un canovaccio umido e pulito e lasciar lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente.
2. Dividere l'impasto in quattro parti uguali e formare delle palle. Appoggiarle su un tagliere cosparso di farina, coprire con il canovaccio umido e lasciar lievitare altre 2 ore a temperatura ambiente. Poi, mettere il tagliere con l'impasto e il canovaccio in frigorifero per 3 ore.
3. Nel frattempo, preparare il condimento di base e il condimento. Versare in una terrina tutti gli ingredienti per il condimento di base e mescolarli con una frusta. Conservarlo coperto nel frigorifero. Per il condimento, tagliare a fettine la pancetta. Sbucciare le cipolle e tagliarle a fettine. Conservarle coperte nel frigorifero.

4. Accendere il Big Green Egg e scaldarlo insieme al convEGGtor, la Stainless Steel Grid e la Flat Baking Stone fino a 300-330°C. Cospargere il piano di lavoro di farina e stendere l'impasto fino a uno spessore di 5 millimetri. Cospargere il fondo della pasta del condimento di base con una spatola e aggiungere le fettine di pancetta e gli anelli di cipolla. Spruzzare con del pepe fresco. Mettere la flammkuchen, con l'aiuto della Wooden Pizza Peel, sulla Flat Baking Stone, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per circa 8 minuti.

Altri condimenti per la flammkuchen

Oltre al condimento tradizionale con pancetta e cipolla, potete realizzare molte altre varianti della flammkuchen, sia salate che dolci. Preparate l'impasto e il condimento di base come indicato nella ricetta della flammkuchen tradizionale e farcitelo con gli ingredienti riportati di seguito. Oltre a questi suggerimenti dello chef Gérard Andres, potete sperimentare a piacimento con vari tipi di farcitura.

Flammkuchen con salmone affumicato, finocchio, cipolla ed erba cipollina

½ finocchio
½ cipolla
75 g di salmone affumicato, a fettine
2 cucchiai erba cipollina tritata finemente

1. Dividere a metà il finocchio e tagliarlo a fettine. Lavare il finocchio e sbollentarlo per 30 secondi in acqua bollente. Scolare, sciacquarlo con acqua fredda e lasciarlo sgocciolare in un colino.
2. Ricoprire la flammkuchen con il condimento di base e poi con il finocchio, la cipolla e il salmone affumicato. Cuocere come indicato nella ricetta 'Flammkuchen tradizionale' e ricoprire di erba cipollina.

Flammkuchen vegetariana con formaggio di capra, rapa rossa, rucola & balsamico

1 formaggio di capra da 100 g
1 rapa rossa lessa
25 g di rucola
aceto balsamico

1. Tagliare il formaggio di capra a fettine sottili. Pelare e tagliare a metà la barbabietola, poi tagliarla a fettine sottili.
2. Ricoprire la flammkuchen con il condimento di base e poi con le fettine di formaggio di capra e di barbabietola. Cuocere come indicato nella ricetta 'Flammkuchen tradizionale'.
3. Prima di servire, ricoprire di rucola e aceto balsamico.

Flammkuchen con scalogno, groviera, erbe provenzali e uovo

1 scalogno
50 g di groviera grattugiato
1 uovo biologico
2 cucchiai di erbe provenzali

1. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo a fettine.
2. Ricoprire la flammkuchen con il condimento di base e poi con lo scalogno e il groviera grattugiato. Cospargere con le erbe e rompere l'uovo sopra la flammkuchen. Cuocere come indicato nella ricetta 'Flammkuchen tradizionale'.

Flammkuchen con pere e cioccolato

1 pera
1 barretta di cioccolato fondente

1. Cospargere la flammkuchen con il condimento di base. Sbucciare la pera e tagliarla a fettine.
2. Distribuire le fette di pera sulla flammkuchen e cuocere come indicato nella ricetta 'Flammkuchen tradizionale'. Prima di servire, grattugiare del cioccolato a piacere sulla flammkuchen calda.

Flammkuchen con mele e cannella

1 mela
cannella in polvere
zucchero
30 ml di calvados

1. Cospargere la flammkuchen con il condimento di base. Estrarre il torsolo dalla mela. Sbucciare la frutta e tagliarla a fettine orizzontalmente.
2. Cospargere la mela con la cannella e lo zucchero a piacere. Distribuire le fette di mela sulla flammkuchen e cuocere come indicato nella ricetta 'Flammkuchen tradizionale'.
3. Estrarre la flammkuchen dall'EGG. Cospargerla di calvados e cuocerla al flambé.

Contro lo spreco

La flammkuchen non è solo buonissima, ma si adatta anche alla perfezione alla tendenza contro lo spreco. Troppo cibo, infatti, finisce ancora nella spazzatura. Poiché la base della flammkuchen ha un sapore neutro, questa preparazione si adatta all'abbinamento con molti ingredienti diversi. Mettere sul fondo un condimento di base e farcite con carne, pesce, verdure o una combinazione di questi, oppure con ingredienti dolci e frutta, e cuocetela seguendo la ricetta indicata nel Big Green Egg. Oppure, cospargete il fondo con il condimento di base, cuocetelo fino a farlo diventare croccante e poi farcitelo con ingredienti a scelta, come ad esempio anguilla affumicata, rafano grattugiato e nasturzio. Grazie alle tante possibilità, questo delizioso spuntino o pasto è ideale per finire i resti del frigorifero o la frutta rimasta.

Le provviste ideali per un picnic

Una bella giornata di sole è l'ideale per uscire in compagnia. Si può andare in spiaggia o al parco e dedicare tempo agli amici. Se è ora di pranzo o di cena, naturalmente si può cercare un posto dove mangiare, oppure tornare verso casa per accendere il Big Green Egg. Il Mini e il Minimax, i modelli portatili di Big Green Egg, sono facilissimi da trasportare. E con questi semplici ma deliziosi piatti, basterà fare i preparativi a casa e poi, una volta sul posto, non bisognerà tritare o tagliare nulla.

Verdure grigliate con salsa di acciughe

Per questo piatto, che si può servire anche come sano spuntino, potete scegliere le verdure che vi piacciono di più. Si consiglia di scegliere verdure morbide o che sono buone anche crude, e che alla griglia acquistano un sapore più particolare.

Per 4 persone

peperone
melanzana
zucchina
carota
pomodoro
pane integrale

Per la salsa:
1 scalogno
2 spicchi d'aglio
20 acciughe sott'olio
50 ml di olio d'oliva

Accessorio necessario:
Griglia Cast Iron Grid

1. Per la salsa d'acciughe, pelare e tagliare lo scalogno e l'aglio. Scaldare i filetti di acciughe in una padella e lasciarli 'sciogliere' a fuoco lento. Soffriggerli insieme allo scalogno e all'aglio. Togliere la padella dal fuoco, frullare il contenuto con un frullatore a immersione e versare lentamente l'olio d'oliva. Aggiustare di sapore con sale e pepe e lasciar raffreddare.
2. Pulire le verdure e tagliarle a strisce (tagliare i pomodori a metà). Tagliare in due le fette di pane. Riporre le verdure e il pane in vaschette portatili e la salsa in un vasetto e portarli con sé.
3. Scaldare il Mini(Max), con la Cast Iron Grid, fino alla temperatura di 220°C. Disporre le verdure sulla griglia, chiudere il coperchio e farle grigliare per 3 minuti. Girare le verdure e grigliarle per altri 3 minuti. Aggiustare di sapore le verdure con sale e pepe e servirle con la salsa di acciughe e il pane tostato.

Saltimbocca di vitello con basilico e verdure

Per 4 persone

1 peperone
1 zucchina
2 carote
1 cipolla
1 pomodoro
1 mazzetto di basilico
sale marino
olio d'oliva
4 cotolette di vitello da 100 g
4 fette di prosciutto crudo

Accessorio necessario:
Griglia Cast Iron Grid

1. Pulire le verdure: eliminare filamenti e semi dal peperone. Eliminare le estremità della zucchina e sbucciare la cipolla. Tagliare in due il pomodoro ed eliminare i semi.
2. Frullare il basilico con il frullatore, aggiungendo del sale marino a piacimento e olio d'oliva fino a formare un bel composto. Tagliare le verdure in lunghe strisce sottili e mescolarle con il composto di basilico.
3. Disporre le cotolette di vitello tra due fogli di pellicola per alimenti e schiacciarle con una padella da cucina. Ricoprire ogni cotoletta con una fetta di prosciutto crudo, metterci sopra le verdure e arrotolare la cotoletta. Fissare ogni involtino con due stuzzicadenti e avvolgerlo nella pellicola, in modo che gli involtini arrivino a destinazione intatti.
4. Scaldare il Mini(Max), con la Cast Iron Grid, fino alla temperatura di 200°C. Disporre gli involtini di vitello sulla griglia, chiudere il coperchio e farli grigliare per circa 3 minuti. Girare gli involtini e grigliarli per altri 3 minuti circa.

Frutta grigliata marinata

Per 4 persone

¼ di melone
2 albicocche
1 pesca noce
¼ di mazzetto di dragoncello
¼ di mazzetto di menta
¼ di mazzetto di coriandolo
1 cucchiaio di zucchero di canna

Accessori necessari:
1 Spiedino flessibile FireWire
Flexible Skewer
Griglia Cast Iron Grid

1. Pelare il melone e tagliare la polpa grossolanamente a pezzi. Tagliare a metà le albicocche e la pesca noce e rimuovere il nocciolo. Tagliare la pesca noce a spicchi. Tritare le erbe aromatiche.
2. Cospargere la frutta di zucchero di canna ed erbe e metterla sul FireWire Flexible Skewer. Portare lo spiedino al luogo di destinazione dentro un contenitore di plastica ermetico.
3. Scaldare il Mini(Max), con la Cast Iron Grid, fino a una temperatura di 220°C. Mettere il FireWire sulla griglia, chiudere il coperchio (assicurarsi che le estremità restino fuori dall'EGG così da non diventare calde) e grigliare la frutta per 5-6 minuti. Girare il FireWire a metà del tempo di preparazione, in modo che la bella striscia scura della griglia sia visibile sulla frutta da entrambi i lati.

In movimento con il Mini

Il Mini di Big Green Egg è il modello perfetto per cucinare sul posto. Si può usare ad un picnic, in campeggio o in barca, oppure potete portare il Big Green Egg a un pranzo o ad una cena e far assaggiare le vostre specialità ad amici o famigliari. Poiché pesa appena 17 chili, questo modello portatile è facile da trasportare.

La griglia del Mini ha un diametro di 25 centimetri, per cui questo modello è adatto a grigliare o affumicare cibo per due fino a quattro persone. Per grigliare alla perfezione è disponibile un accessorio in più, una griglia in ghisa (Cast Iron Grid) e, con l'aiuto del convEGGtor è possibile anche cucinare indirettamente con il Mini.

Il Mini è dotato di un sistema di cerniera doppio. Se si desidera, è possibile dotare il modello di un stabile treppiede come sostegno. Con questo solido appoggio, il Mini si può appoggiare anche su superfici non resistenti al calore.

I pratici accessori Big Green Egg

Cosa rende unico il Big Green Egg? Certamente le possibilità infinite che offre e la qualità sopraffina degli alimenti cucinati, ma la vasta gamma di pratici accessori a disposizione è un'altra dote importante. Attualmente sono disponibili più di 130 accessori diversi. Oltre agli strumenti di base, la gamma include molti altri ingegnosi utensili, in grado di ampliare all'infinito le opzioni culinarie offerte dal Big Green Egg. La selezione proposta di seguito è un semplice esempio che vuole essere indicativo della qualità e della funzionalità di una gamma tanto ampia.

Premium Organic Lump Charcoal
L'uso di un buon carbone vegetale è molto importante per raggiungere e mantenere la giusta temperatura, per non parlare del tocco di sapore che conferisce ai singoli ingredienti e addirittura all'intero piatto. La carbonella Big Green Egg è un'equilibrata miscela composta da legno di quercia e legno di noce americano. I pezzi grossi bruciano a lungo generando quantità ridotte di cenere.

Charcoal Starters
A seconda delle dimensioni dell'EGG, per avviare il fuoco nel Big Green Egg occorrono due o tre cubetti accenditori. Questi cubetti naturali non contengono sostanze chimiche e non rilasciano gusti o odori sgradevoli che potrebbero alterare gli alimenti.

Cast Iron Griddle Half Moon
Questa Cast Iron Grid risulta particolarmente utile perché è multifunzionale, essendo dotata di un lato rigato e di un lato liscio. Quest'ultimo è ideale per preparare crêpe, pancake o uova, mentre il lato rigato si rivela perfetto per tostare panini o grigliare delicati filetti di pesce. La Cast Iron Griddle Half Moon occupa solo metà della superficie di cottura, permettendo di preparare altri ingredienti contemporaneamente.

convEGGtor, il nuovo nome per Plate Setter
La convEGGtor funziona come uno scudo rispetto al calore, proteggendo gli alimenti dal contatto diretto con il fuoco: di fatto il calore indiretto ricrea l'effetto di un forno in muratura. Qualunque sia il piatto da preparare, questo strumento garantisce la tecnica di cottura ideale, anche per gli ingredienti più delicati che necessitano di basse temperature. Può essere utilizzato in combinazione con la Cast Iron Dutch Oven e con la Flat Baking Stone, per preparare il pane e diversi tipi di pizza senza rinunciare all'autentica crosta croccante.

Cast Iron Grid
Oltre a regalare alle pietanze il tipico aroma grigliato, la Cast Iron Grid permette di ottenere su tutti gli ingredienti un caratteristico motivo a forma di diamante, sulle verdure come sulla carne.

>> Continua a pagina 18

FLAVOUR VIRTUOSO
OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU
Thomas Amstutz
Switzerland
OPEN FLAVOUR
Big Green Egg

Svizzera

Ce n'è per tutti!

La Svizzera è un paese dai molti volti. Basti pensare alle montagne e alle valli, ai rifugi rustici e agli stabilimenti di lusso, agli estremi di estate ed inverno. Anche nella gastronomia svizzera c'è una grande varietà e si trovano pietanze sia tradizionali che molto raffinate. Ma per quanto grande sia la diversità di questi piatti, hanno delle caratteristiche in comune: molti contengono ingredienti regionali e possono tutti essere preparati sul Big Green Egg.

Proprio grazie a questa vasta offerta, la Svizzera offre qualcosa a tutti. Nei torrenti e nei fiumi cristallini abbondano le trote, nei boschi crescono funghi selvatici e durante i mesi estivi i pascoli alpini sono popolati dalle spesso ridotte mandrie di bestiame dei contadini locali. Soprattutto il manzo Simmental è ben rappresentato. Questa antica razza bovina svizzera, molto nota anche fuori dai confini del paese, svolge da secoli un ruolo nella produzione di cibo nazionale. La carne Simmental ha un bel colore e ha una buona quantità di grasso, inoltre le mucche si nutrono per quasi sei mesi l'anno della vegetazione spontanea dei pascoli alpini. L'erba fresca e le tante piante che crescono sul posto donano alla carne un ottimo sapore caratteristico.

Alp Balisa

I Simmental non sono amati solo per la loro carne. Si tratta di una cosiddetta razza dal duplice utilizzo, adatta sia alla produzione di carne che a quella di latte. Le mucche vengono allevate soprattutto per il latte. Il latte, infatti, è il componente principale del celebre formaggio alpino. Alp Balisa, situato vicino allo Schwarzsee, è uno dei tanti caseifici della nazione. Da maggio a settembre, quando le mucche pascolano sul pascolo alpino che circonda il caseificio, nel luogo si respira una piacevole laboriosità. Il formaggio alpino e gli altri latticini come burro, latte e yogurt vengono tutti prodotti in piccole quantità e in modo tradizionale. Per fare il formaggio, il latte viene scaldato su un fuoco a legna dentro un grande calderone di rame. Quando il latte raggiunge la temperatura giusta, viene aggiunto acido lattico per far cagliare il latte. Infine la massa viene rimossa dal calderone e inserita in una forma, avvolta in un canovaccio per formaggio. Con l'aiuto di una pressa, il liquido in eccesso viene eliminato e, dopo un esteso bagno di sale, i formaggi vengono trasferiti in cantina, dove matureranno.

Puro, deciso e moderno

La vista dall'Alpe è magnifica e anche chi fa passeggiate e va in mountain-bike si ferma volentieri allo stabilimento estivo per fare uno spuntino. Oltre al caseificio, infatti, nel rifugio c'è anche una parte dedicata alla ristorazione, dove si può prendere qualcosa da bere o consumare un pasto tradizionale e nutriente. Mentre la gente visita i rifugi per la gran parte in modo casuale, in Svizzera ci sono anche molti ristoranti che vengono frequentati appositamente per la loro eccellente cucina. Il Ristorante Halle 6 a Thun è uno di questi. Adrian Tschanz, il giovane cuoco di Halle 6, ha lasciato il segno in breve tempo. L'edificio è autentico e l'arredamento bello e moderno. Nella sala antica della fabbrica si trovano varie aziende che dedicano grande cura al design. Lì, Tschanz intrattiene i suoi ospiti nel senso più ampio della parola. La cucina infatti si trova al centro del ristorante e al centro della cucina c'è un Big Green Egg Mini usato in molti modi. Il cuoco lo utilizza infatti per piatti puri, moderni e decisi, facendo risaltare gli ingredienti. La visione di Adrian in materia culinaria assicura piatti sempre gustosi e sorprendenti. Ingredienti tradizionali svizzeri giacciono amichevolmente sul piatto accanto a ingredienti esotici. In 'Tschanz mit allem', il programma televisivo di cui Adrian è protagonista, dona spesso una nota particolare a piatti già conosciuti.

Gustare i prodotti regionali

Anche Thomas Amstutz, chef del lussuoso Villa Honegg a Ennetbürgen, è un grande difensore dell'uso di prodotti locali. 'Serviamo sia piatti regionali che classici internazionali nel nostro ristorante', spiega Thomas. 'Naturalmente, seguiamo il ritmo delle stagioni. Sul menù indichiamo, tra le altre cose, da quale caseificio provengono i formaggi e frutta e verdura sono del nostro orto, quando è possibile. Inoltre, diamo a queste verdure un sapore in più grazie al Big Green Egg.' E le bibite? Immaginate di trovarvi nel terrazzo di Villa Honegg, lo chef sta cucinando il vostro piatto sul Big Green Egg e avete una splendida vista sul Vierwaldstättersee. Come aperitivo bevete un bicchiere di Riesling Sylvanerregionale, un delizioso bicchiere di gin di Appenzell o di Beckenrieder Orangenmost, una bibita lievemente gassata leggera e rinfrescante, a base di mela e arancia del vicino Beckenried. Questo sì che è gustare i prodotti regionali.

Formaggio di capra grigliato in foglie di vite con salsa d'uva

Per 4 persone

12 foglie di vite grandi
4 formaggi di capra da 80 g
1 filone di pane
olio d'oliva

Per la salsa d'uva:
300 g di uva nera o bianca, senza semi
1 cucchiaio di aceto balsamico
1 cucchiaio di aceto di vino rosso
1 cucchiaino di zucchero

1. Scaldare il Big Green Egg con la griglia standard, fino a 175-180°C. Sbollentare le foglie di vite 10 secondi in acqua bollente e sciacquare subito in acqua ghiacciata. Scolare e asciugare le foglie di vite con della carta assorbente. Tagliare il filone a fette spesse 3 centimetri. Tagliare in due i chicchi d'uva per la salsa.
2. Cospargere le foglie di vite di olio d'oliva. Mettere tre foglie di vite una sopra l'altra, con le nervature verso l'alto. Disporre al centro un formaggio di capra, versare sale e pepe e un po' d'olio d'oliva. Avvolgere il formaggio con le foglie di vite e legare il pacchetto con dello spago da cucina. Fare una croce con lo spago, poggiare il pacchetto sopra la croce e avvolgervi attorno lo spago. Ripetere l'operazione con le foglie e i formaggi rimanenti.
3. Per la salsa, scaldare l'aceto balsamico, l'aceto di vino e lo zucchero in un pentolino in ghisa sulla griglia del Big Green Egg. Aggiungere i chicchi d'uva e friggerli per circa 2 minuti. Mescolare di tanto in tanto. Togliere il pentolino dalla griglia e metterci sopra un coperchio.
4. Mettere i pacchettini di formaggio di capra sulla griglia e cuocerli per 3 minuti, girarli e grigliare per altri 3 minuti. Togliere i pacchetti dalla griglia e lasciarli riposare per 2 minuti. Intanto, cospargere il pane di olio d'oliva da un lato e grigliarlo per 1 minuto sulla parte cosparsa.
5. Disporre un filoncino arrostito su ogni piatto. Togliere lo spago dai pacchetti di formaggio e mettere il formaggio di capra fuso sul pane. Versarci sopra un cucchiaio di salsa all'uva e servire il resto del pane.

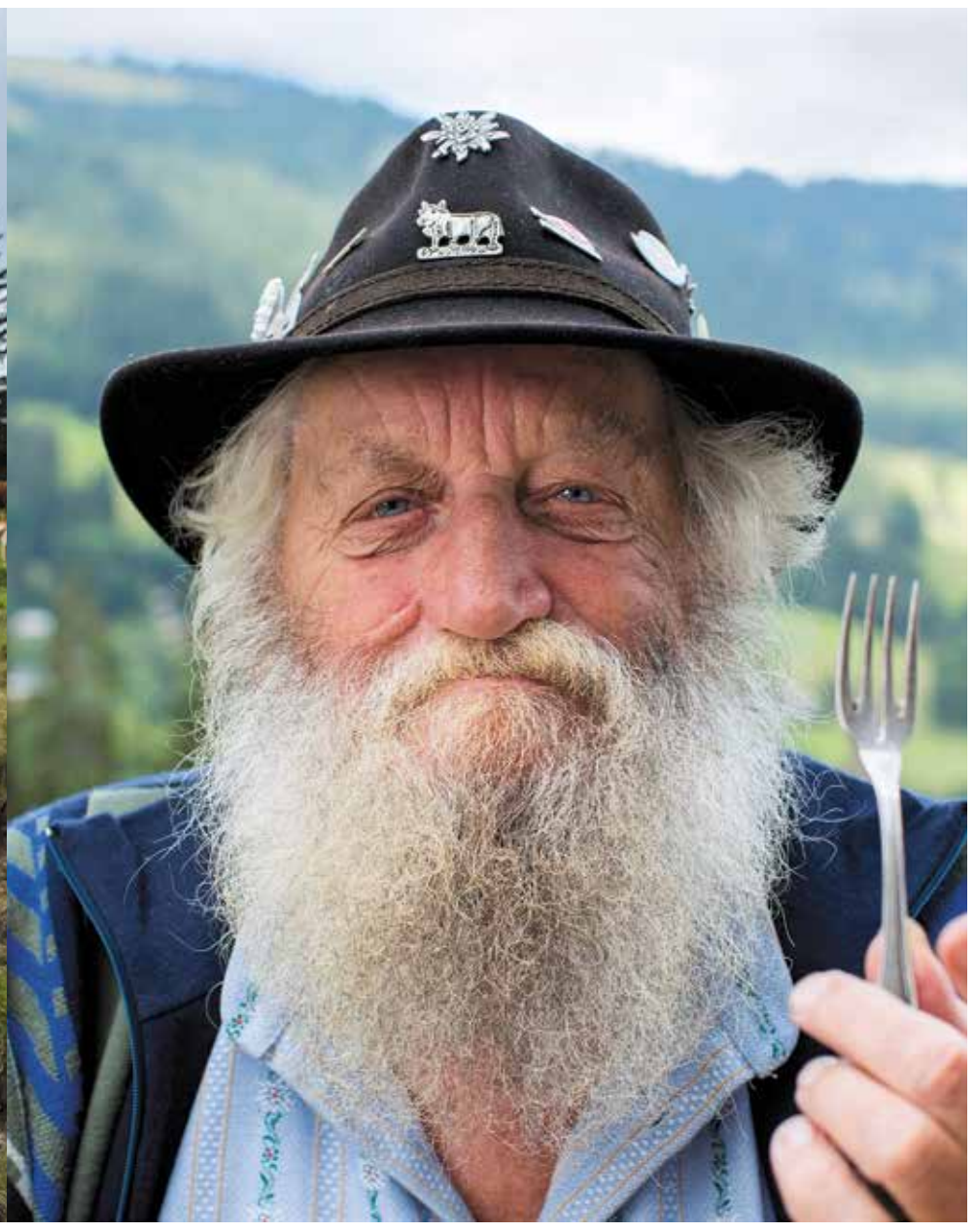
Trota affumicata su legno di cedro

Per 4 persone

4 trote da 350 g pulite
olio d'oliva
2 limoni
¼ di mazzetto di aneto
¼ di mazzetto di timo
¼ di mazzetto di basilico
¼ di mazzetto di prezzemolo
sale marino grosso

Accessori necessari:
2 teglie Cedar Wooden Grilling Plank

1. Scaldare il Big Green Egg, con la griglia standard, fino a 175-180°C. Immergere le Cedar Wooden Grilling Plank in acqua. Nel frattempo, tagliare la testa alle trote e sciacquare con acqua fredda. Asciugare con della carta assorbente. Cospargere la cavità addominale delle trote con olio d'oliva, pepe fresco e sale marino grosso.
2. Tagliare a fette i limoni e riempire le trote con le fette di limone e le erbe aromatiche. Legarle con lo spago da cucina.
3. Mettere le Cedar Wooden Grilling Plank sulla griglia dell'EGG e chiudere il coperchio. Aspettare 5-10 minuti fino a che le tavole iniziano a emanare fumo. Girare le tavole e appoggiare sopra ognuna due trote ripiene. Chiudere il coperchio e affumicare 6-8 minuti finché il pesce è cotto.
4. Tirare via le Cedar Wooden Grilling Plank dall'EGG. Eliminare lo spago e servire le trote sulla tavola o su un piatto.



Carpaccio di rapa rossa con rollè di manzo ripieno di funghi porcini

Per 8-10 persone

1 filetto di manzo da 2½ kg
200 g di funghi porcini
3 scalogni
½ mazzetto di erba cipollina o prezzemolo
20 g di burro
1 dl vino bianco
2 rametti di rosmarino
olio d'oliva
sale marino grosso

Per il carpaccio:
12 rape rosse
olio d'oliva
200 g di formaggio di malga svizzero

Accessori necessari:
Pinza Grill Tong
Griglia Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Termometro digitale istantaneo

1. Scaldare il Big Green Egg a una temperatura di 180°C. Tirare fuori il filetto di manzo dal frigorifero e intanto preparare il ripieno. Tagliare i porcini a fettine. Pelare e tagliare gli scalogni e tagliare o tritare l'erba cipollina o il prezzemolo. Scaldare il burro in un pentolino e soffriggere gli scalogni e i porcini fino a che gli scalogni diventano vitrei. Versarci sopra il vino bianco e aggiungere l'erba cipollina o il prezzemolo. Aggiustare di sapore con sale e pepe.
2. Tagliare l'eventuale membrana del filetto di manzo. Tagliare la carne con un coltello affilato, a 1½ centimetro dalla parte inferiore, orizzontalmente e da sinistra verso destra o vice versa fino a circa 2 centimetri dalla fine. Aprire la carne e tagliare ancora, nella parte spessa, fino a circa 2 centimetri dalla fine. Appoggiare la carne aperta e distribuirvi sopra il ripieno. Arrotolare la carne, metterci sopra i rametti di rosmarino e legare con dello spago da macellaio. Cospargere di olio d'oliva e lasciar riposare per circa 60 minuti a temperatura ambiente.
3. Nel frattempo, cuocere le rape per il carpaccio. Risciacquare le rape sotto il rubinetto e asciugarle. Mettere le rape sul carbone acceso e lasciarle cuocere per 40-45 minuti, girandole ogni tanto con la Grill Tong. Togliere le rape con la Grill Tong dal Big Green Egg e lasciarle raffreddare.
4. Mettere la Cast Iron Grid con il Cast Iron Grid Lifter nell'EGG, chiudere il coperchio e aspettare che la griglia acquisti temperatura. Mettere il rollè sulla Cast Iron Grid e grigliare per circa 15 minuti. Girare regolarmente in modo che la carne acquisti colore in modo omogeneo. Estrarre il rollè dalla Cast Iron Grid e sollevare quest'ultima con il Cast Iron Grid Lifter dall'EGG. Posizionare il convEGGtor e rimettere a posto la Cast Iron Grid e il rollè. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per circa 30 minuti fino a che il rollè ha acquistato una temperatura centrale di 52-55°C. Controllare con il Instant Read Digital Thermometer. Togliere il rollè dalla griglia, coprire con carta stagnola e lasciar riposare 10-15 minuti. La temperatura al centro aumenterà di altri 2-5°C.
5. Intanto pelare le rape e tagliarle a fettine di circa 3 millimetri di spessore. Distribuire le fettine di rapa in cerchio sui piatti e cospargerle di olio d'oliva. Togliere lo spago e il rosmarino dal rollè. Tagliare a fette di circa 2 centimetri e versarci sale marino a piacere. Mettere al centro di ogni piatto due fette di rollè di manzo ripieno e metterci sopra del formaggio di malga svizzero.

Tarte tatin con albicocche

Per 6-8 persone

6-8 albicocche fresche
20 g di burro
125 g di zucchero grezzo
4 cucchiai di panna
½ cucchiaino di cannella in polvere

Per la pasta:
100 g di farina
1 cucchiaino di lievito
1 cucchiaino di sale marino grosso
1 bustina di zucchero vanigliato
180 ml di latte acido
2 uova
125 g di burro, a temperatura ambiente
175 g di zucchero

Accessori necessari:
Teglia Round Drip Pan
Guanto Pit Mitt BBQ Glove
convEGGtor

1. Scaldare il Big Green Egg con la griglia standard, fino a 175-180°C. Intanto pelare le albicocche. Tagliare a metà i frutti e togliere il nocciolo.
2. Mettere le albicocche poggiando la superficie tagliata sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e grigliare i frutti per alcuni minuti. Togliere le albicocche dall'EGG con una spatola e mettere la Round Drip Pan sulla griglia. Fondere il burro nella Drip Pan e aggiungere lo zucchero, la panna e la cannella in polvere. Continuare a mescolare fino a che lo zucchero sarà sciolto e togliere dalla griglia la Drip Pan con il Pit Mitt BBQ Glove. Mettere le albicocche dal lato della superficie tagliata nella Drip Pan. Sollevare la griglia dall'EGG, posizionare il convEGGtor e rimettere la griglia. Chiudere il coperchio e attendere che l'EGG recuperi la temperatura desiderata.
3. Intanto, mescolare la farina, il lievito, il sale e lo zucchero vanigliato in una grande terrina. In un'altra terrina sbattere insieme il latte acido e le uova. In una ciotola grande mescolare il burro e lo zucchero con un mixer elettrico a velocità media per circa 3 minuti, fino a ottenere una crema. Mettere il mixer alla velocità più bassa e aggiungere la miscela di latte. Continuare a mescolare e aggiungere, poco per volta, il composto di farina fino a ottenere un impasto omogeneo. Versare uno strato uniforme di composto sulle albicocche nella Drip Pan e appiattire con una spatola.
4. Mettere la Drip Pan sulla griglia e chiudere il coperchio. Infornare la tarte tatin per 40-50 minuti fino a che diventa dorata. Estrarre la Drip Pan con il The Pit Mitt BBQ Glove dall'EGG e lasciar raffreddare per 10 minuti nella Drip Pan. Versare la tarte tatin su un vassoio e servire tiepida.

Continua da pagina 13

Wooden Grilling Planks
Le tavole in legno aromatiche conferiscono agli alimenti come carne e pesce un extra gusto unico e irresistibile. Collocate gli ingredienti sulla tavola (imbevuta di acqua) posizionata sul grill. L'immersione delle tavole in acqua ne assicura la combustione senza fiamma, per garantire il migliore aroma affumicato. Per provare diversi sapori potete acquistare i Wooden Grilling Planks nei diversi materiali disponibili, tra cui cedro e quercia.

The Pit Mitt BBQ Glove
Il Pit Mitt BBQ Glove offre numerosi vantaggi rispetto ai comuni guanti da barbecue. Ad esempio, l'interno è foderato in morbido cotone mentre l'esterno è in fibre di aramide ignifughe e isolanti - un materiale utilizzato per le stesse proprietà anche nell'industria aerospaziale. Le dita sono separate l'una dall'altra e il guanto è rifinito in silicone, per una presa eccellente. Il Pit Mitt BBQ Glove è ambidestro.

Tartara di tonno affumicata su un letto di funghi ostrica grigliati

Per 1 persona

140 g di filetto di tonno, tagliato a dadini
1 cipolla rossa piccola
1 peperoncino piri-piri
½ mazzetto di erba cipollina
1 lime biologico
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
cumino in polvere
fior di sale
pepe nero macinato fresco
1 fungo ostrica grande
1 cucchiaio di aceto di sherry
1 uovo di quaglia

Accessorio necessario:
Teglia Cedar Wooden Grilling Plank

1. Segare la Wooden Grilling Plank a metà e lasciar riposare una metà in abbondante acqua (o immergere in acqua entrambe le metà se si prepara questo piatto per 2 persone. Scaldare il Big Green Egg, con la griglia standard, fino a 130 °C.

2. Nel frattempo, tagliare il filetto di tonno a cubetti. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Eliminare il gambo e i semi del peperoncino e tagliarlo fine. Tritare l'erba cipollina. Metterli in una ciotola e grattugiarci sopra della scorza di limone. Spremere il succo di un ½ lime e aggiungere olio d'oliva, cumino in polvere, fior di sale e pepe fresco a piacimento. Mescolare bene e conservare coperto nel frigorifero.
3. Tirare via la Wooden Grilling Plank dall'acqua. Tagliare il fungo ostrica grande in tre pezzi, cospargerli di sale e di aceto di sherry. Grigliare brevemente da entrambi i lati sul Big Green Egg e metterli vicini sulla Wooden Grilling Plank. Metterci sopra un coppapasta rotondo e riempirlo di tartara. Premere lievemente con il dorso di un cucchiaio ed eliminare il tagliapasta. Rompere l'uovo di quaglia e mettere il tuorlo sulla tartara.
4. Appoggiare la Wooden Grilling Plank sulla griglia dell'EGG, chiudere il coperchio e lasciar affumicare per 5-8 minuti. Togliere la teglia dall'EGG e metterla su un piatto prima di servire. Guarnire eventualmente con pomodori ciliegini a metà e rucola.

Costolette d'agnello grigliate con erbe verdi

Per 4 persone

1 pezzo di carne con 8 costicine di agnello
1 rametto di rosmarino
2 rametto di timo
10 g di sale all'ibisco
1 cucchiaino di cumino in polvere
1 cucchiaino di finocchio in polvere
¼ di cucchiaino di cannella in polvere
pepe nero macinato fresco
2 cucchiai di olio di oliva

1. Incidere in diagonale il lato grasso delle costicine di agnello (pulite). Tagliare il pezzo di carne in modo che rimangano due file da 4 costicine. Lavare il timo e il rosmarino e lasciarlo sgocciolare. Praticare con un acciaino una 'galleria' sotto il bordo di grasso e infilarci il timo e il rosmarino. Mischiare il sale con le spezie e strofinarlo sulla carne. Cospargere d'olio d'oliva.
2. Lasciar marinare la carne per 15 minuti e nel frattempo scaldare il Big Green Egg, con una griglia standard, fino a 160 °C.
3. Mettere le costolette sulla griglia e grigliarle per 8-10 minuti fino a che diventano dorate. Girare a metà cottura.
4. Prendere la carne dal Big Green Egg. Eliminare con cura le spezie e tagliare lasciando le singole costolette. Mettere su ogni piatto due costolette e servire con salsa verde e verdure a piacere.

Cast Iron Grid Lifter
Fissate il Cast Iron Grid Lifter ruotandolo di un quarto di giro; potrete inserire ed estrarre facilmente e rapidamente la griglia Cast Iron Grid dal Big Green Egg. Il manico garantisce una buona presa, e protegge le vostre mani quando la situazione si fa... bollente.

Round Drip Pan
Questa teglia rotonda multifunzione ha diversi utilizzi. È in grado di raccogliere grassi e altri liquidi rilasciati durante la cottura e può essere cosparsa con uno strato sottile di acqua per aumentare l'umidità nell'EGG: inoltre, può essere utilizzata come pentola per riscaldare liquidi. Grazie al rivestimento antiaderente, che rende la pentola facile da pulire, è possibile usare la Round Drip Pan anche come tortiera. Uno degli accessori più popolari, specie in combinazione con il Sittin' Chicken/ Turkey Ceramic Roaster e il Vertical Chicken/Turkey Roaster.

Instant Read Digital Thermometer
Questo pratico termometro digitale può essere utilizzato per leggere rapidamente l'esatta temperatura interna della carne, del pesce o del pollame in cottura. Ciò vi consente di assicurare la cottura perfetta delle vostre pietanze. Inserite la sonda in acciaio inox al centro dell'alimento per visualizzarne all'istante la temperatura sull'ampio display LCD. Il termometro Instant Read Digital Thermometer rileva temperatura fino a 232 °C e si spegne automaticamente dopo uno standby di cinque minuti.

BIG GREEN EGG
MENÙ DI STAGIONE

Assaggiate l'estate

L'estate è alle porte e sono disponibili tanti, ottimi prodotti di stagione. Costituiscono un gustoso punto di partenza per moltissimi piatti che potete preparare sul Big Green Egg. Buon appetito con questo delizioso e solare menù!

Volete ricevere ogni mese ispirazione? Iscrivetevi al Menù del mese su biggreenegg.eu e riceverete una volta al mese automaticamente un ottimo menù stagionale di tre portate e ricette speciali per preparare in modi diversi lo stesso ingrediente.

Sardine arrostite con chutney di mango e pomodori

Cosciotto di agnello grigliato con rataouille e pesto al basilico

Finanziera ai lamponi

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Pinza Grill Tong
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon
Guanto Pit Mitt BBQ Glove
Termometro digitale senza fili (Dual Probe Wireless Remote Thermometer)
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Teglia Round Drip Pan

Lista della spesa per 4 persone

Antipasto:
12 sardine
500 g (almeno) di pomodori gialli
½ mango
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
¼ di peperoncino spagnolo
25 g di zenzero fresco
2 dl di olio d'oliva + extra per friggere
100 ml vino bianco
100 ml aceto di vino bianco
50 ml sciroppo di zenzero
2 cipollotti
1 pane fatto con lievito madre

Piatto principale:
600 g cosciotto d'agnello disossato
4 spicchi d'aglio
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
5 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 melanzana
olio d'oliva
1 peperone rosso
1 peperone giallo
2 pomodori cuore di bue
3 patate
1 zucchina
1 cipolla
100 g spinaci selvatici
30 g pinoli
30 g Parmigiano grattugiato
20 g foglie di basilico fresche

Dolce:
150 g di burro + extra per imburrare
100 g mandorle in polvere
300 g di zucchero
250 g albume d'uovo
100 g di farina + extra per spolverare
300 g di lamponi
4 rametti di menta
zucchero a velo

Preparazione 1: **cosciotto di agnello** *(la sera prima)*
Eliminare eventuali coperture dal cosciotto di agnello. Sbucciare uno spicchio d'aglio e tritarlo finemente. Sciacquare le foglie di un rametto di timo e gli aghi di un rametto di rosmarino e tritarli finemente. Mescolare l'aglio e le spezie con l'olio extravergine di oliva e cospargere il cosciotto con il preparato. Lasciar marinare coperto nel frigorifero.

Preparazione: **sardine**
Risciacquare le sardine sotto l'acqua corrente e pulirle bene, eliminando le pinne e le scaglie. Tagliare via la testa e aprirle secondo la lunghezza. Eliminare con cura la lisca. Aprire le sardine, eliminare eventuali spine rimaste, le interiora e la pinna dorsale. Risciacquare di nuovo e richiudere le sardine. Conservare in un contenitore chiuso nel frigorifero.
Per il chutney di mango, far bollire dell'acqua in una pentola. Incidere i pomodori e immergerli, uno alla volta, per 10 secondi nell'acqua bollente fino a che la buccia si stacchi. Risciacquare subito con acqua fredda e rimuovere la pelle. Tagliare i pomodori in quattro e togliere i semi. Tagliare la polpa a pezzi. Sbucciare il mango e togliere il nocciolo. Tagliare la polpa a cubetti da ½ cm. Pelare e tagliare lo scalogno e l'aglio. Aprire il peperone piccante, eliminare i semi e tagliarlo a striscette. Pelare lo zenzero e tagliarlo a pezzetti.
Scaldare un filo d'olio d'oliva in una padella sul fornello e soffriggere gli scalogni a fuoco lento. Mescolare il pomodoro e il mango e aggiungere il peperone, lo zenzero e la metà dell'aglio. Versarci sopra il vino bianco, l'aceto e lo sciroppo di zenzero e lasciar andare fino a che il liquido si sia assorbito, formando un bel chutney. Togliere la padella dal fuoco, lasciar raffreddare e conservare coperto in frigorifero.
Mescolare l'aglio rimanente con l'olio d'oliva e conservare coperto in frigorifero. Pulire i cipollotti, tagliarli a striscioline sottili e conservarli nel frigorifero immersi in acqua ghiacciata. Tagliare a fette il pane e conservarlo in un sacchetto di plastica chiuso.

Preparazione 2: **cosciotto di agnello**
Accendere Big Green Egg e scaldarlo a 180°C. Pelare e tritare l'aglio rimanente. Sciacquare le foglie del rametto di timo e gli aghi del rametto di rosmarino e tritarli finemente.
Tagliare la melanzana in due seguendo la lunghezza. Cospargere la superficie tagliata di olio d'oliva, aglio tritato e la metà del timo e rosmarino tritati. Disporre sulla griglia le melanzane a metà, insieme ai peperoni interi e chiudere il coperchio. Grigliare per circa 20 minuti con il coperchio chiuso. Girare i peperoni di tanto in tanto con la pinza Grill Tong. Tirare fuori dall'EGG la melanzana e i peperoni e lasciarli raffreddare. Eliminare la pelle e il gambo della melanzana e dei peperoni e togliere i semi dei peperoni. Tagliare la polpa a pezzi.
Mettere la griglia Cast Iron Griddle Half Moon (con il lato liscio verso l'alto) sulla griglia e disporci sopra i pomodori cuore di bue. Cucinarli per circa 8 minuti e girarli di tanto in tanto con la Grill Tong. Tirare fuori dall'EGG i pomodori e lasciarli raffreddare. Tagliare i pomodori a pezzi. Spegnere l'Egg oppure, per risparmiare carbone, aprire di poco l'apertura di ventilazione e il camino, se si inizia presto con la preparazione.
Pelare le patate e tagliarle a rondelle spesse 1 cm. Tagliarle con un coppapasta rotondo. Scaldare dell'acqua leggermente salata in una pentola e cuocervi le patate al dente. Scolare e sciacquare con acqua fredda. Lasciar sgocciolare e conservare in un contenitore chiuso nel frigorifero.
Dividere a metà la zucchina secondo la lunghezza e tagliarla a pezzi. Sbucciare le cipolle e tagliarle a pezzi. Lavare gli spinaci e lasciarli sgocciolare. Conservare il tutto separatamente nel frigorifero, coperto.
Per il pesto al basilico, mettere uno spicchio d'aglio tritato fino nel robot da cucina. Aggiungere i pinoli e il parmigiano e mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli bene. Aggiungere il basilico e mescolare fino a che il basilico sia tritato finemente, formando una massa compatta con gli altri ingredienti. Lasciar andare la macchina e versare olio d'oliva fino a che il pesto raggiunga la consistenza desiderata. Aggiustare di sapore con sale e pepe e conservare nel frigorifero in un vasetto ermetico pulito. Conservare l'aglio, il timo e il rosmarino rimanenti per la preparazione.

Preparazione: **finanziera**
Far sciogliere il burro in una padella a fuoco lento. Nel frattempo, versare le mandorle in polvere, lo zucchero e l'albume in una terrina e mescolare con una frusta. Fare attenzione a non montare a neve il composto. Poi aggiungere al composto la farina e infine il burro fuso.
Imburrare una teglia da forno (clafoutis) e cospargerla di abbondante farina. Dividere tre quarti dei lamponi sul fondo della teglia e versarci sopra il composto. Coprire con carta stagnola e conservare in frigorifero fino alla preparazione.

Preparazione: **sardine**
Accendere di nuovo Big Green Egg o far arrivare più aria, in modo che la temperatura raggiunga i 180°C. Nel frattempo, lasciare a temperatura ambiente il chutney e il cipollotto.
Cospargere le fette di pane da un lato con l'olio all'aglio e con sale e pepe. Cuocere il pane per 1 minuto da entrambi i lati sulla Cast Iron Griddle Half Moon. Estrarre dall'EGG e disporre su un piatto.
Mettere le sardine sulla Cast Iron Griddle Half Moon e grigliare con il coperchio per 1 minuto da entrambi i lati.
Tirare fuori le sardine dall'EGG e guarnire con il cipollotto. Servire con il pane tostato e il chutney.

Preparazione: **cosciotto di agnello**
Assicurarsi che la temperatura dell'EGG sia di 180°C. Tirare fuori dal frigorifero il cosciotto d'agnello ed eliminare dalla carne il più possibile dell'aglio e delle erbe aromatiche. Cospargere di sale e pepe e grigliare la carne sulla Cast Iron Grid fino a che acquista un uniforme colore marrone. Nel frattempo, lasciare chiuso il coperchio e chiudere un po' l'apertura di ventilazione e il camino, in modo che la temperatura dell'EGG arrivi a 120°C e l'agnello continui a cucinarsi lentamente. Infilare il termometro digitale senza fili al centro nella carne, chiudere il coperchio e regolare la temperatura a 61°C.
Per la ratatouille, scaldare un filo d'olio d'oliva in una padella sul fornello. Soffriggere la cipolla e il resto dell'aglio e poi friggere la zucchina per qualche minuto. Poi aggiungere il peperone e infine la melanzana e il pomodoro. Spegnere il fuoco e scaldare di nuovo quando il cosciotto di agnello è pronto. Quando il cosciotto di agnello ha raggiunto la temperatura desiderata, tirarlo fuori dall'EGG e lasciarlo riposare coprendolo con della carta stagnola. Portare la temperatura dell'EGG di nuovo a 180°C. Intanto, cospargere la Cast Iron Griddle Half Moon con olio d'oliva e cuocere le rondelle di patate da entrambi i lati fino a che sono dorate. Scaldare la ratatouille, toglierla dal fuoco e versarci sopra il resto del timo e del rosmarino insieme agli spinaci. Aggiustare di sapore con sale e pepe.
Tagliare il cosciotto d'agnello a fette e distribuirlo sui piatti, insieme alle rondelle di patate e alla ratatouille. Versare il pesto al basilico sulla pietanza.

Preparazione: **finanziera**
Tirare fuori la Cast Iron Griddle Half Moon dall'EGG ed estrarre la griglia Cast Iron Grid sollevandola con il Cast Iron Grid Lifter. Posizionare il convEGGtor, metterci sopra il Round Drip Pan e riempirlo con un po' d'acqua. Rimettere a posto la Cast Iron Grid e portare la temperatura a 180°C.
Mettere la teglia sulla griglia del Big Green Egg e chiudere il coperchio. Cuocere la finanziera per circa 40 minuti fino a che diventa dorata. Estrarla dall'EGG, cospargerla di zucchero a velo e guarnire con il resto dei lamponi e la menta. ■

Il meglio del meglio

Le migliori ricette direttamente nella vostra casella di posta

Avete un Big Green Egg o state pensando di acquistarne uno? Vogliamo continuare a fornirvi ispirazione, anche attraverso questa e le prossime edizioni di Enjoy! Se vi iscrivete alla nostra newsletter digitale su biggreenegg.eu, riceverete una volta al mese automaticamente un ottimo menù e le migliori ricette che potete preparare con il vostro Big Green Egg. Questi menù e queste ricette vengono creati apposta per voi. Le ricette descrivono in modo chiaro tutti i passi e sono corredate da splendide foto che descrivono attraverso le immagini le varie fasi e il gustoso risultato finale. Anche grazie a queste ricette, potrete approfittare al meglio di EGG e godere delle tante possibilità.

Otto volte l'anno, la newsletter mensile consiste di un delizioso menù a tre portate i base agli ingredienti di stagione. Il famoso cuoco dell'associazione olandese SVH Michel Lambermon e lo chef Arjen Rector sono gli autori di questi menù. Con la loro ditta 'To Amuse' tengono anche i workshop per Big Green Egg. Vi faranno vedere come, con i preparativi giusti, si possa servire senza fatica un pasto di tre portate con Big Green Egg.

Gli altri quattro mesi sono dedicati a determinate tecniche di preparazione. Ralph de Kok, Campione olandese di BBQ 2010, proprietario del Barbecue Paleis e specialista EGG, sceglie come punto di partenza un ingrediente specifico. Vi fornisce informazioni pratiche sul prodotto e fa vedere tre preparazioni utilizzando tecniche di cottura diverse. In questo modo, lo stesso ingrediente acquista ogni volta un sapore diverso, fornendo risultati sorprendenti. Così si imparano, in modo gustoso, tutte le tecniche di cottura possibili con Big Green Egg. Vedrete che ne sarete sempre soddisfatti.

Volete ricevete d'ora in avanti le ricette e i menù automaticamente nella vostra casella di posta? Allora iscrivetevi a 'Menù del Mese' su biggreenegg.eu Cliccate su 'inspiration' e poi su 'Menù del Mese'. Una volta iscritti, potrete visualizzare i menù e le ricette anche sul sito web. ■

Il tempo come amico...

Nella nostra cerchia di amici cerchiamo complicità e allegria. Insieme prepariamo il cibo, lasciandolo cuocere lentamente. Creiamo il nostro falò in senso letterale e figurato, per poter stare seduti, distesi, ridere, parlare, mangiare e bere in un cerchio affiatato e vivace. Qui è proprio come se si fumasse il calumet della pace.
Con i nostri amici stiamo bene e ci sentiamo realizzati. Anche far rivivere i sensi fa parte di determinate forme terapeutiche per ridurre lo stress. Le esperienze sensoriali di vista, udito, olfatto, assaggiare l'atmosfera e il cibo, ci permettono di connetterci nuovamente al nostro corpo. Ci rilassiamo e torniamo a vivere il presente.
Preparare insieme il cibo nel Big Green Egg si adatta perfettamente a questa tendenza di rilassamento.

In questo articolo la carne ha un ruolo centrale, perché si tratta di un ingrediente che si può preparare in molti modi con il Big Green Egg. In questo articolo non discuteremo della scelta di mangiare carne o di essere vegetariani. Ci preoccupiamo che ciò che viene preparato sia buono e salutare. Per esempio, c'è un grande differenza tra arrostire la carne il più in fretta possibile e cucinarla lentamente. Si tratta di una vera e propria arte.

La carne che mangiamo è composta soprattutto da tessuto muscolare. Le fibre muscolari sono circondate da tessuto connettivo e nel mezzo c'è anche del grasso. Durante la cottura, tutti questi tessuti hanno le loro caratteristiche. Nelle proteine del tessuto muscolare c'è una molecola di ferro che si ossida con il calore, e ciò trasforma il colore del tessuto muscolare da rosa a marrone. Il tessuto connettivo è fatto di collagene che, se riscaldato lentamente, viene convertito in gelatina. Questo rende tenera la carne. I grassi sono fondamentali sia per il sapore che per la consistenza della carne. I grassi duri si sciolgono e fanno splendere il tessuto. Durante la cottura della carne, suggeriamo di usare un termometro per poter seguire bene il processo. A determinate temperature si svolge il seguente processo:

50°C. La carne bianca acquista un colore bianco opalescente e la carne rossa diventa rosacea. Le proteine sensibili al calore cambiano struttura e si staccano tra loro (denaturazione) per poi coagulare. Questo è il processo che deve avvenire per la carne al sangue e questa è la temperatura corretta. La carne ha una consistenza succosa e salda.
60°C. La carne diventa scura, molto cotta. Si restringe e diventa anche più dura, perché cambia la struttura del collagene presente. Proteine e umidità si separano ancora di più, la carne perde umidità e diventa più secca. La carne ha una cottura media.
70°C. Il collagene si scioglie e il tessuto connettivo si trasforma in gelatina. Le fibre muscolari si allentano poco a poco. Sebbene siano ancora rigide e secche, la carne sembra più tenera perché la gelatina è succosa. In questo stadio la carne è ben cotta.
100°C. Questa è la temperatura per cuocere e brasare. Originariamente, ciò avveniva in una pentola chiusa in cui certa carne, dura di natura, veniva immersa in acqua e olio. In seguito, la pentola veniva ricoperta con uno strato di carbone acceso. Con questo metodo, l'umidità restava nella carne che, grazie alla gelatina formatasi, diventava molto tenera. Con la combinazione del sistema chiuso e la ceramica unica di cui è fatto Big Green Egg, questo è un metodo di cottura lenta ideale, che Big Green Egg rende possibile. Manteniamo la temperatura dell'EGG sui 60-65°C.

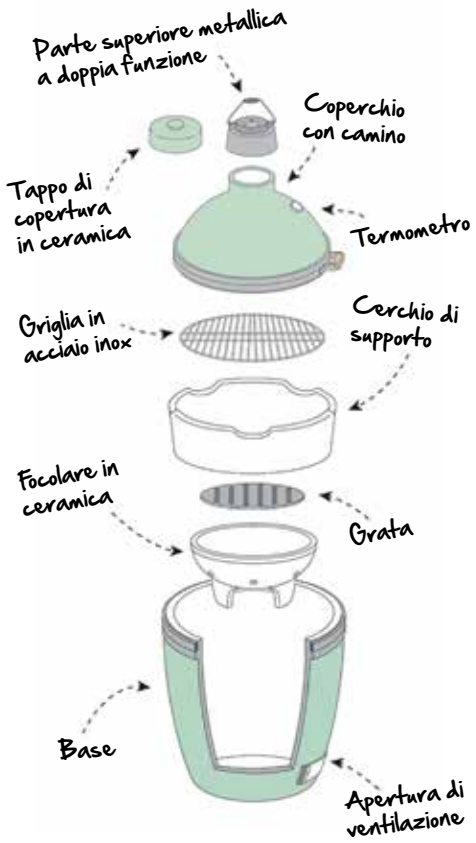
Le informazioni di cui sopra sembrano contrastanti. Per mantenere succosa la carne tenera, la temperatura della carne non deve superare i 50°C e per creare quella gelatina tenera bisognerebbe mantenere la temperatura appena sopra i 70°C. La soluzione è nel tempo. Se cuociamo lentamente, il tessuto connettivo si trasformerà in gelatina e il grasso si scioglierà. La cottura a fuoco lento con il carbone, inoltre, dà un tocco in più. Il legno contiene cellulosa e lignina. Se brucia lentamente, la cellulosa e la lignina si caramellano e la lignina si trasforma, a seconda del tipo di legno, in una specie di aromatizzante. Per questo è importante utilizzare carbone proveniente da tipi di legna puri e non impregnati.

Conclusione: il cibo è più buono se si sta bene in compagnia, permettendo al Big Green EGG di fornire con calma un risultato ottimale. Buon appetito! ■

Hans van Montfort, Arts, R&D
Yvonne Coolen, terapista della Gestalt e formatrice per la consapevolezza

Riempire, accendere e cuocere

Un Big Green Egg si può impiegare per molte tecniche di cottura: dopo aver acceso l'EGG, basterà preparare una disposizione, eventualmente con l'aiuto di alcuni accessori. In questo modo si può usare il Big Green Egg per grigliare, friggere, lessare, stufare, affumicare o cucinare lentamente. In questa pagina, troverete le disposizioni di base e una serie di preparazioni adatte.



COME ACCENDERE IL BIG GREEN EGG

1. Riempite di carbone il braciere di ceramica fino a circa 5 centimetri sopra il bordo. Metteteci sopra 3 Big Green Egg Charcoal Starters (blocchetti di accensione).

2. Aprite del tutto il regolatore d'aria sotto la base e accendete gli starter. Lasciate aperto il coperchio. Grazie alla grande quantità di ossigeno, il carbone si accenderà in fretta.

3. Dopo 10-15 minuti che gli starter si sono accesi, mettete gli accessori per la disposizione desiderata, a seconda di cosa preparerete.

4. Chiudete il coperchio e posizionate il camino. Regolate la temperatura come indicato dal consiglio 3 a pagina 9.

Attenzione! Una volta che il Big Green Egg è acceso, tenete il coperchio il più possibile chiuso per mantenere la temperatura desiderata.

TEMPERATURE E TEMPI

In questa panoramica trovate la disposizione e un'indicazione di temperatura e tempo per alcune preparazioni frequenti con il Big Green Egg.

Preparazione	Peso	Temperatura Big Green Egg	Temperatura al centro	Tempo (circa)
Disposizione 1				
Grigliare frutta e verdura	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Grigliare crostacei	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Grigliare pesce	150-500 g	220°C	55°C	13 min.
Preparazioni di carne brevi				
Costata di manzo	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Pollo	100-250 g	220°C	75°C	20 min.
Costolette di agnello	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Disposizione 2				
Preparazioni di carne lunghe				
Lombo di maiale	2-5 kg	120°C	65°C	4 ora
Cosciotto di agnello	2-5 kg	120°C	55°C	3 ora
Bistecca di girello	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 ora
Affumicatura				
Tortino caldo al cioccolato	2-5 kg	90°C	65°C	4 ora
Lombo di maiale	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 ora
Bistecca di girello	75-125 g	100°C	50°C	5 min.
Salmone				
Disposizione 3	2-8 kg	150°C	-	3-4 ora
Stufato di carne	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Stufato di verdura				
Disposizione 4	-	250°C	-	5-6 min.
Pizza	-	150°C	-	2-3 ora
Patate soffiate	-	150°C	-	2-3 ora
Tuberi soffiati	-	200°C	-	10 min.

Dopo l'uso

Chiudendo l'apertura di ventilazione inferiore del Big Green Egg dopo l'uso e coprendo la canna fumaria con il tappo in ceramica, il carbone si spegne. Al successivo utilizzo, si può riaccendere il carbone rimasto. Mescolare il carbone rimasto in modo che la cenere cada verso il basso, riempire con nuovo carbone e accendere il Big Green Egg.

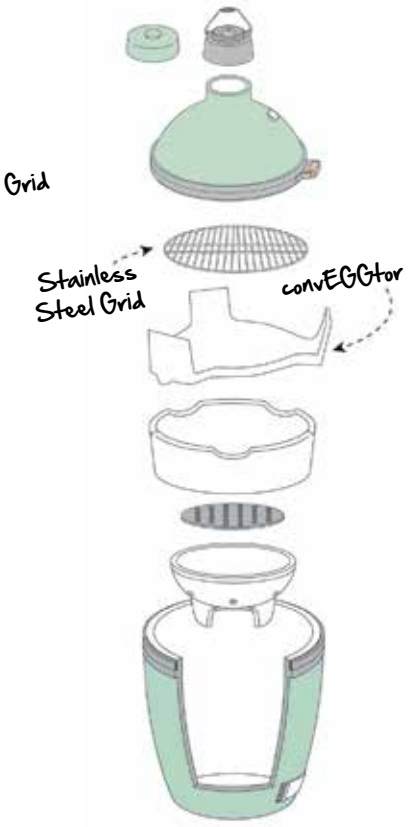
DISPOSIZIONI BASE

1 Griglia Cast Iron Grid

La vera e propria grigliata!
Usando la Cast Iron Grid (griglia in ghisa) per cuocere in modo diretto, l'ingrediente acquista le belle e caratteristiche strisce della griglia; la ghisa, inoltre, mantiene la temperatura meglio dell'acciaio inox.

Tra le altre cose, per:
Preparazioni di carne brevi
Verdure / Pesce / Frutta / Capesante

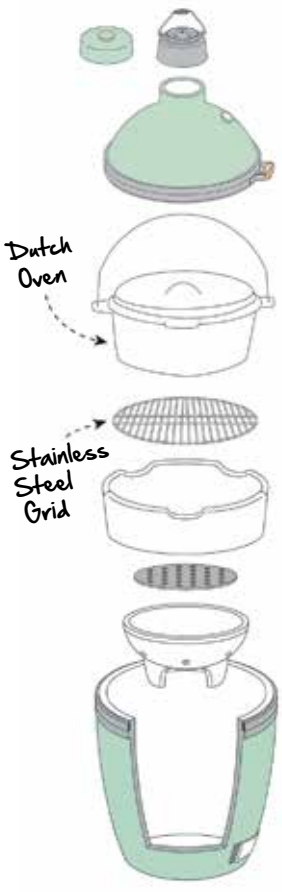
2 convEGGtor e Stainless Steel Grid



Cuocere indirettamente
Posizionando il convEGGtor, trasformate il Big Green Egg in un forno. Si può usare per temperature alte e basse, eventualmente con l'aggiunta di legna per affumicare, per affumicare gli ingredienti.

Tra le altre cose, per:
Cuocere lentamente grossi pezzi di carne / Pesce / Affumicare grossi pezzi di carne e pesce

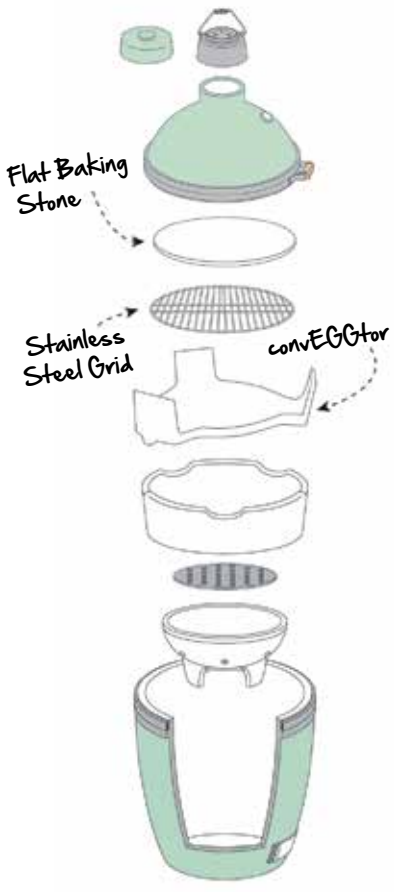
3 Stainless Steel Grid e Dutch Oven



Stufare
Usando il Cast Iron Dutch Oven senza coperchio, i deliziosi aromi per i quali è famoso il Big Green Egg penetrano benissimo nella pietanza.

Tra le altre cose, per:
Guancia di maiale stufata /
Stufato di verdure /
Boeuf Bourguignon / Cipolle stufate

4 convEGGtor, Stainless Steel Grid e Flat Baking Stone



Cuocere su pietra
Per cuocere prodotti di pasticceria come torte, pane, pizza e per preparare patate (dolci) e verdure soffiate.

Tra le altre cose, per:
Pane / Pizza /
Tortino caldo al cioccolato /
Patate e verdure soffiate

Facciamo il pieno di sapore con il pesce di stagione

Con il Big Green Egg si può preparare a meraviglia il pesce, ma anche i crostacei e i frutti di mare. Inoltre, questi tesori del mare contengono preziose sostanze nutritive e sono semplicemente deliziosi. Non devono per forza essere predominanti in ogni piatto, infatti basta inserire nel piatto un po' di pesce, crostacei o frutti di mare e si possono realizzare molte varianti diverse. Lasciatevi ispirare dalle stagioni, perché il sapore di alcune specie è ottimale solo nella stagione giusta, inoltre un consumo responsabile permette la sopravvivenza della popolazione di pesce.

Tonno con asparagi verdi

Per 4 persone

400 g filetto di tonno
4 asparagi verdi
4 ravanelli
1 peperone rosso allungato
spezie cajun
2 lime
1 cucchiaio salsa di soia
1 cucchiaio salsa di soia dolce (ketchup manis)
maionese wasabi
foglie di cerfoglio
olio d'oliva

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Piastra Flat Baking Stone

1. Scaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, a 200 °C. Tagliare il filetto di tonno a strisce di 2 x 2 centimetri. Pelare la parte inferiore degli asparagi ed eliminare la parte più dura all'estremità. Scaldare dell'acqua leggermente salata in una pentola e sbollentarvi gli asparagi per circa 1 minuto. Scolarli e raffreddarli subito con dell'acqua fredda. Lasciarli sgocciolare e asciugarli con della carta assorbente.
2. Mettere asparagi, ravanelli e peperoni sulla griglia del Big Green Egg, chiudere il coperchio e grigliarli per circa 3 minuti. A metà cottura, girare le verdure. Tirare fuori le verdure dall'EGG e coprirle con la carta stagnola in modo che siano tiepide quando vengono servite (oppure scaldarle in una teglia di acciaio sulla Flat Baking Stone nell'EGG).
3. Sollevare dall'EGG la Cast Iron Grid con il Cast Iron Grid Lifter e metterla in un luogo sicuro. Posizionare il convEGGtor e mettere la griglia standard in acciaio inox con sopra la Flat Baking Stone nell'EGG. Chiudere il coperchio e aspettare che l'EGG e la Flat Baking Stone si scaldino. Nel frattempo, versare le spezie cajun in un piattino e passarci sopra il tonno. Per il condimento, spremere il succo di un lime e mescolarlo alla salsa di soia e al ketchup.
4. Mettere le strisce di tonno sulla Flat Baking Stone e cuocere 1 minuto da tutti i lati. Lasciar raffreddare un po'. Intanto, tagliare gli asparagi a pezzetti e cospargerli di pepe e sale. Tagliare i ravanelli a fette sottili e il peperone a striscioline. Tagliare ogni fetta di tonno in quattro parti.
5. Dividere il tonno e le verdure nei piatti e grattugiarci sopra un po' di scorza di lime (usare il succo di questo lime per un'altra ricetta). Guarnire con la maionese wasabi e il cerfoglio. Versare sul piatto il condimento e l'olio di oliva.

Insalata con halibut affumicato e verdure grigliate

Per 4 persone

400 g filetto di halibut, senza pelle
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 zucchina
4 gambi di sedano
4 pannocchie mini
1 cipollotto
2 spicchi d'aglio
2-3 rametti di timo
olio d'oliva
100 g salicornia
2 cucchiai di aceto per sushi
1 lime
erba cipollina
basilico

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Trucioli di legno Pecan Wood Chips
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Piastra Flat Baking Stone

1. Scaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, a 170 °C. Mettere a mollo in acqua una manciata di Pecan Wood Chips. Eliminare il gambo e i semi dei peperoni e tagliare la polpa a pezzi grandi. Tagliare la parte inferiore e superiore della zucchina e tagliare la verdura in quattro seguendo la lunghezza. Pelare il sedano. Pelare l'aglio e tritarlo finemente, insieme al timo. Aggiungervi 3 cucchiai di olio d'oliva e cospargere le verdure con il composto. Sbollentare 1 minuto la salicornia in acqua bollente. Raffreddare subito in acqua ghiacciata e lasciar sgocciolare.
2. Mettere le verdure, tranne la salicornia, sulla griglia del Big Green Egg, chiudere il coperchio e grigliarle per circa 3 minuti. Girare le verdure a metà cottura ed estrarle dalla griglia.
3. Sollevare dall'EGG la Cast Iron Grid con il Cast Iron Grid Lifter e metterla in un luogo sicuro. Chiudere il coperchio dell'EGG e aprire leggermente il regolatore d'aria, per far calare la temperatura. Aspettare che raggiunga i 130 °C, aprire il coperchio e gettare i Pecan Wood Chips che erano stati immersi in acqua sul carbone ardente. Posizionare il convEGGtor e mettere la griglia standard in acciaio inox e la Flat Baking Stone nell'EGG. Chiudere il coperchio e aspettare circa 5 minuti fino a che la Flat Baking Stone è calda.
4. Mettere il filetto di halibut sulla Flat Baking Stone e cospargerlo di sale e pepe. Cospargere di olio d'oliva e chiudere il coperchio. Lasciar affumicare per 15 minuti circa. La carne del pesce deve rimanere vetrosa. Nel frattempo, tagliare a pezzetti le verdure. Mescolare l'aceto per sushi con 4 cucchiai di olio d'oliva e sale e pepe, e spargere il condimento sulle verdure.
5. Disporre le verdure grigliate e la salicornia al centro dei piatti. Prendere l'halibut con l'aiuto di una spatola e metterlo su un tagliere. Cospargerlo di pepe e grattarci sopra scorza di lime a piacere. Tagliare il pesce a dadini e distribuirlo nei piatti. Guarnire con il basilico e l'erba cipollina.

>>

Pasta alle vongole con pomodoro, cannolicchi e asparagi

Per 4 persone

750 g vongole
12 cannolicchi
12 asparagi bianchi
½ finocchio
1 cipolla
200 g pomodori ciliegini
2 rametti di timo al limone
1 rametto di dragoncello
1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio affumicato
olio vegetale neutro
20 ml pernod
300 ml vino bianco
2 lime
450 g fettuccine fresche
olio d'oliva

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Pentola Cast Iron Dutch Oven

1. Scaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, a 200°C. Nel frattempo, lavare le vongole e i cannolicchi e scartare eventuali esemplari rotti. Pelare gli asparagi ed eliminare la parte più dura all'estremità. Tagliare a fette il finocchio. Sbucciare la cipolla e tagliarla a mezzi anelli. Tagliare a metà i pomodori. Staccare le foglie di timo e tritare finemente il dragoncello e il prezzemolo. Sbucciare l'aglio e tritare finemente. Spremere il succo di 1 lime.
2. Grigliare brevemente le verdure da entrambi i lati. Toglierle dalla griglia e tagliare a pezzi gli asparagi e a cubetti il finocchio e la cipolla.
3. Mettere il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia del Big Green Egg. Scaldare un filo d'olio d'oliva e aggiungere finocchio, cipolla, pomodorini, timo e aglio. Cuocere fino a che la cipolla si presenta vitrea e aggiungere le vongole e i cannolicchi. Versarci sopra il pernod, il vino bianco e il succo di lime. Mettere il coperchio sul Cast Iron Dutch Oven, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per circa 4 minuti.
4. Nel frattempo, cuocere al dente le fettuccine fresche sul fuoco, in una pentola con acqua leggermente salata. La pasta fresca deve cuocere appena 30-60 secondi. Scolare. Controllare se le vongole e i cannolicchi si sono aperti. Versare le fettuccine e gli asparagi a pezzetti nel Cast Iron Dutch Oven, cospargere di olio d'oliva e aggiungere sale a piacimento. Aggiungere il dragoncello e il prezzemolo tritati e grattugiarci sopra la scorza di lime. Mescolare con attenzione e suddividere nei piatti o appoggiare la pentola sul tavolo, con una base resistente al calore.

Bouillabaisse

Per 4 persone

2 kg granchio
1 finocchio
1 gambo di citronella
4 spicchi d'aglio
olio vegetale neutro
1 mazzetto di aromi
1 cucchiaio di purea di pomodoro
250 g pomodori pelati (latta)
2 l di brodo di pesce
3 dl vino bianco
1 gambo di broccoli
4 carotine di bosco
100 g pomodori ciliegini
500 g vongole
8 cannolicchi
1 spicchio d'aglio
3 cm zenzero
400 g filetto di pesce bianco
100 g filetto di tonno
4 rametti di prezzemolo
4 pannocchie mini
25 g burro
olio d'oliva

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Pentola Cast Iron Dutch Oven
Teglia Drip Pan

1. Scaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, a 200°C. Nel frattempo, tagliare a pezzi il granchio in modo che sprigioni più sapore. Tagliare a cubetti il finocchio e a pezzetti la citronella. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente.
2. Mettere il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia del Big Green Egg. Scaldare un filo d'olio vegetale e aggiungere granchio, finocchio, citronella, aglio e il mazzetto di aromi. Chiudere il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere la purea di pomodoro, i pomodori pelati, il brodo di pesce e 2 decilitri di vino bianco. Mettere il coperchio sul Cast Iron Dutch Oven, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per 2 ore a fuoco lento.
3. Nel frattempo, tagliare il broccolo a rondelle e sbollentarlo qualche minuto in acqua leggermente salata in una pentola sul fuoco. Scolare. Sbucciare le carote e tagliare a metà i pomodorini. Lavare le vongole e i cannolicchi e scartare eventuali esemplari rotti. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Pelare lo zenzero e tritarlo. Tagliare a fette il filetto di pesce. Tritare finemente il prezzemolo.
4. Appoggiare un colino su una pentola e versarci sopra il brodo dal Cast Iron Dutch Oven. Gettare via gli ingredienti solidi del Cast Iron Dutch Oven. Portare la temperatura dell'EGG a 180°C.
5. Sistemare il Drip Pan sulla griglia dell'EGG e metterci dentro i pomodorini. Chiudere il coperchio e cuocerli per 7 minuti. Aprire il coperchio dopo 4 minuti e mettere le carote e la mini pannocchia sulla griglia, quindi grigliare per 3 minuti. A metà cottura, girare le verdure. Estrarre le verdure dalla griglia, lasciarle raffreddare e tagliare le carote e il mais a pezzetti.
6. Mettere il Cast Iron Dutch Oven (pulito) sulla griglia dell'EGG e scaldare un po' di olio. Aggiungere l'aglio, lo zenzero e le vongole e scaldare per qualche minuto fino a che le conchiglie si apriranno. Versarci sopra il restante vino bianco.
7. Scaldare la pentola con il brodo sul fornello o sulla griglia dell'EGG (attenzione: in questo caso, usare una pentola con manici resistenti al calore). Nel frattempo, suddividere i dadini di filetto di pesce, i broccoli, la carota, il mais, i pomodorini, le vongole e i cannolicchi nei vari piatti. Tagliare il burro a cubetti. Togliere dal fornello la pentola con il brodo e mescolare con il mixer il burro e un filo d'olio d'oliva insieme al brodo. Versare il brodo sui piatti e servire subito.

Pizza con pesce bianco e gamberi

Per 4 persone

4 panetti di impasto per pizza
1 peperone (rosso)
1 zucchina
1 cipolla
400 g filetto di pesce bianco
16 gamberi sgusciati
2 mozzarelle da 125 g
100 g formaggio blu
12 rametti di erba cipollina
4 rametti di aneto
olio d'oliva

Per la salsa:
1 kg pomodori
1 mazzetto di basilico
2 spicchi d'aglio
50 g di zenzero fresco
150 g di zucchero grezzo

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Pentola Cast Iron Dutch Oven
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Piastra Flat Baking Stone
Pala per pizza Aluminum Pizza Peel

1. Scaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, a 200°C. Intanto tagliare i pomodori a pezzetti e il basilico per la salsa. Pelare l'aglio e lo zenzero e tritarli finemente.
2. Mettere il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia e aggiungere tutti gli ingredienti per la salsa. Chiudere il coperchio dell'EGG e lasciar sobbollire a fuoco lento per 20 minuti. Nel frattempo, eliminare il gambo e i semi del peperone e tagliare la polpa a fettine sottili. Tagliare a rondelle sottili la zucchina. Sbucciare la cipolla e tagliarla ad anelli. Tagliare il filetto di pesce a strisce sottili e tagliare in due i gamberi seguendo la lunghezza.
3. Tirare via il Cast Iron Dutch Oven dall'EGG. Sollevare dall'EGG la Cast Iron Grid con il Cast Iron Grid Lifter, mettere il convEGGtor e rimettere a posto la griglia. Appoggiarci sopra la Flat Baking Stone e chiudere il coperchio. Portare l'EGG a una temperatura di 250 °C.
4. Filtrare la salsa con un colino. Stendere i panetti di impasto per pizza su un piano di lavoro cosparso di farina. Cospargere le basi di salsa e farcire con peperone, zucchina, cipolla, pesce e gamberi. Fare a pezzetti la mozzarella, dividerla tra le basi per pizza farcite e sbriciolarci sopra il formaggio blu.
5. Con l'aiuto della Aluminum Pizza Peel, posizionare una pizza sulla Flat Baking Stone. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 8 minuti fino a che la pizza è croccante. Intanto, fare a pezzetti l'erba cipollina e l'aneto. Tirare fuori la pizza dall'EGG e cospargere con le erbe. Versarci sopra l'olio d'oliva e servire subito. Cuocere le altre pizze allo stesso modo.

CONSIGLI:
• Un risultato davvero delizioso si ottiene cospargendo i bordi con olio all'aglio, quando la pizza è cotta. Si può fare facilmente mescolando ½ testa d'aglio pelata e tritata con 500 ml di olio di semi di mais.
• Si può anche tagliare un finocchio a fettine molto sottili, cospargerlo di olio d'oliva, spruzzarlo con sale e pepe e suddividerlo sulle pizze pronte.

Orata cotta in crosta di sale

Per 4 persone

2 orate con pelle e squame, pulite
1 finocchio
2 spicchi d'aglio
6 rametti di rosmarino
1 lime
3 kg sale marino
8 albumi d'uovo

Come accompagnamento:
insalata verde

Accessori necessari:
convEGGtor
Griglia Cast Iron Grid
Piastra Flat Baking Stone

1. Scaldare il Big Green Egg, con il convEGGtor e la Cast Iron Grid, a 175 °C. Nel frattempo, pulire bene le orate sciacquandole e poi asciugandole con della carta da cucina.
2. Incidere i pesci su entrambi i lati con tre tagli diagonali. Sbucciare l'aglio e tagliarlo a fettine. Tagliare dodici pezzetti di rosmarino e staccare gli aghi del resto del rosmarino. Infilare in ogni incisione una fettina d'aglio e un pezzetto di rosmarino. Tritare finemente gli aghi rimanenti e grattugiare la scorza di lime. Mescolarli in una ciotola con il sale marino e gli albumi d'uovo.
3. Spruzzare sale e pepe sulle cavità addominali. Tagliare il finocchio a metà secondo la lunghezza e appoggiare le orate con la cavità sul lato convesso delle metà di finocchio.
4. Spruzzare uno strato di sale sulla Flat Baking Stone e metterci sopra le orate. Coprirle di sale e premere lievemente. Appoggiare la Flat Baking Stone sulla griglia dell'EGG, chiudere il coperchio e cuocere per 20 minuti.
5. Rimuovere con cura la Flat Baking Stone dall'EGG e appoggiarla su una base resistente al calore. Rompere con delicatezza la crosta di sale con il dorso di un cucchiaio. Eliminare il sale e anche la pelle si staccherà.
6. Togliere la lisca, cospargere il pesce di olio d'oliva e, se necessario, aggiungere un po' di sale. Dividere il pesce nei piatti e servire con un'insalata verde.

Ostriche alla griglia con gelatina di prezzemolo

Per 4 persone

4 ostriche
sale marino

Per la gelatina:
3 fogli di gelatina
1 rametto di prezzemolo

1. Prima di tutto, preparare la gelatina. Immergere la gelatina qualche minuto in acqua calda. Far bollire il prezzemolo in una pentola con acqua leggermente salata. Scolare e raccogliere l'acqua di cottura. Misurare 250 millilitri dell'acqua di cottura e scioglierci dentro la gelatina. Frullare il tutto insieme al prezzemolo. Scolare e lasciar raffreddare. Conservare in frigorifero in una bottiglia pulita.
2 Scaldare il Big Green Egg a 170 °C. Mettere le ostriche (chiuse) sulla griglia, chiudere il coperchio e grigliare circa 4 minuti. Intanto versare su ogni piattino un cucchiaino di sale marino.
3. Togliere le ostriche dalla griglia. Sostenerle con un canovaccio e aprirle con un coltello da ostriche. Disporre un'ostrica sul sale marino e versarci sopra un po' di gelatina di prezzemolo.

Un pasto facile

Il Big Green Egg è perfetto non solo per realizzare preparazioni complesse, ma anche per i pasti più semplici. Basta accendere l'EGG, svolgere i preparativi e in poco tempo porterete in tavola un pasto delizioso. Questi gustosi piatti sono relativamente semplici e veloci da preparare e quindi ideali per un impegnato giorno della settimana!

Pollo al curry con noodles

Per 4 persone

500 g cosce di pollo
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
½ peperoncino
30 g zenzero fresco
2 cipollotti
olio di semi di girasole
1 gambo di citronella
40 g pasta di curry gialla
2 dl di latte di cocco
2 dl di brodo di pollo
400 g noodles udon
3 rametti di coriandolo

Accessorio necessario:
Casseruola Paella Grill Pan

1. Scaldare il Big Green Egg, con la griglia standard, a una temperatura di 190 °C. Nel frattempo, tagliare le cosce di pollo a pezzi. Pelare e tagliare la cipolla e l'aglio. Eliminare il gambo e i semi del peperoncino e tagliarlo a striscioline sottili. Pelare lo zenzero e tritarlo. Pulire i cipollotti e tagliarli a pezzi di circa 2 centimetri.
2. Mettere la Paella Grill Pan sulla griglia dell'EGG e scaldare un po' di olio di semi di girasole. Friggere le cosce di pollo in modo uniforme e aggiustare di sapore con del pepe macinato fresco.
3. Schiacciare la citronella con un mattarello e aggiungerla alla carne insieme a cipolla, aglio, peperoncino e zenzero. Mescolare e cuocere per 1 minuto con la pasta al curry. Aggiungere il latte di cocco e il brodo di pollo e chiudere il coperchio dell'EGG. Lasciar cuocere il curry a fuoco basso per 5 minuti. Intanto mettere i noodles in una scodella, versarci sopra dell'acqua calda e il coriandolo tritato.
4. Spargere il cipollotto sul curry e lasciar sgocciolare i noodles in uno scolapasta. Suddividere nei piatti e cospargere di coriandolo.

Cassoulet con salsiccia fresca

Per 4 persone

250 g fagioli bianchi secchi
2 salsicce fresche da 300-400 g
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
5 carotine di bosco
½ sedano rapa
150 g finferli
2 cipollotti
1 cucchiaio di olio di semi di girasole
1 l di brodo di pollo
4 rametti di prezzemolo

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Pentola Cast Iron Dutch Oven

1. Lasciare in ammollo i fagioli per 12 ore in abbondante acqua fredda nel frigorifero.
2. Scaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, fino a che raggiunge una temperatura di 180 °C. Intanto arrotolare le salsicce e infilare in ognuna due stuzzicadenti, in modo che restino salde. Pelare e tagliare la cipolla e l'aglio. Sbucciare la carota e tagliarla a pezzi. Pelare il sedano rapa e tagliarlo a cubetti di 1 x 1 centimetro. Pulire i finferli, lavarli e asciugarli. Pulire i cipollotti e tagliarli a pezzi di circa 2 centimetri. Staccare le foglie di prezzemolo.
3. Scolare i fagioli in uno scolapasta. Mettere il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia e scaldare l'olio. Soffriggere qualche minuto aglio e cipolla, aggiungere i fagioli e versarci sopra il brodo di pollo. Chiudere il coperchio dell'EGG e portare la temperatura dell'EGG a 110 °C. Lasciar cuocere i fagioli per 15 minuti e aggiungere la carota e il sedano rapa.
4. 30 minuti dopo, aggiungere i finferli e il cipollotto. Chiudere di nuovo il coperchio e lasciar cuocere per 15 minuti a fuoco lento fino a che i fagioli diventano teneri e il brodo si assorbe. Togliere il Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e mettere il coperchio sulla pentola. Riportare la temperatura dell'EGG a 180 °C.
5. Mettere le salsicce sulla griglia e cuocerle per circa 3 minuti su ciascun lato, fino a che diventano dorate.
6. Versare la cassoulet in un grande vassoio, metterci sopra le salsicce e cospargere di prezzemolo.

Tortilla del Big Green Egg

Per 4 persone

3 cipolle
1 spicchio d'aglio
1 peperone rosso
100 g salame
250 g champignon
8 gamberi crudi
200 ml di panna senza zucchero
1 uovo
2 tuorli d'uovo
2 cucchiai di olio di semi di girasole
400 g fette di patate precotte
50 g di parmigiano grattugiato
12 foglie di rucola
pane di accompagnamento

Accessori necessari:
Griglia Cast Iron Grid
Pentola Cast Iron Dutch Oven
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor

1. Scaldare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid, a una temperatura di 180 °C. Intanto, pelare l'aglio e la cipolla. Tagliare la cipolla a mezzi anelli e tritare l'aglio. Eliminare il gambo e i semi del peperone e tagliarlo a striscioline sottili. Tagliare il salame a cubetti e i funghi a fettine. Pelare i gamberi, eliminare l'intestino e tagliarli a metà. Misurare 50 millilitri di panna e montarla con una frusta insieme all'uovo e ai tuorli.
2. Mettere il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia e scaldare l'olio di semi di girasole. Aggiungere le fette di patate e friggerle per qualche minuto. Aggiungere la cipolla, l'aglio, il peperone, il salame e gli champignon. Cospargere di pepe fresco e mescolare. Chiudere il coperchio dell'EGG e dopo 5 minuti versare i 150 millilitri di panna nella pentola e lasciar cuocere altri 5 minuti, con il coperchio chiuso.
3. Togliere il Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e mescolare il composto di uovo e panna con i gamberi insieme al contenuto della pentola. Distribuire in quattro cocotte monodose e cospargere di parmigiano. Sollevare dall'EGG la Cast Iron Grid con il Cast Iron Grid Lifter e mettere la griglia in un luogo sicuro. Posizionare il convEGGtor e mettere la griglia standard nell'EGG. Chiudere il coperchio e attendere che l'EGG recuperi la temperatura desiderata.
4. Mettere le cocotte sulla griglia, chiudere il coperchio e cuocere per circa 30 minuti fino a che sono dorate. Estrarre le cocotte dall'EGG, guarnire con la rucola e servire con il pane.

Purè di insalata con merluzzo fritto

Per 4 persone

800 g patate
600 g filetto di merluzzo con la pelle
1 cespo di insalata
50 g cipolline sottaceto
3 cetriolini sottaceto
4 fettine di pancetta
2 cucchiai di salsa piccadilly
50 g burro
50 ml di panna senza zucchero

Accessori necessari:
Pentola Cast Iron Dutch Oven
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon

1. Scaldare il Big Green Egg, con la griglia standard, a una temperatura di 180 °C. Nel frattempo, pelare le patate e tagliarle a pezzi. Sistemare le patate nel forno Cast Iron Dutch Oven e riempire la pentola d'acqua in modo da sommergerle. Aggiungere sale a piacere e mettere la pentola sulla griglia. Chiudere il coperchio dell'EGG, far bollire l'acqua e cucinare le patate per circa 20 minuti.
2. Intanto tagliare il filetto di merluzzo in quattro parti uguali. Lavare l'insalata e asciugarla con una centrifuga o tamponarla con un canovaccio pulito. Tenere da parte 8 foglie del cuore dell'insalata e tagliare le foglie rimanenti a pezzi. Lasciar sgocciolare le cipolline e i cetriolini e tagliarli a pezzi.
3. Estrarre con cura il Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e inserire la Cast Iron Griddle Half Moon con il lato liscio verso l'alto. Chiudere il coperchio in modo che la Cast Iron Griddle Half Moon si scaldi e scolare le patate. Mettere il coperchio sul Cast Iron Dutch Oven.
4. Mettere la pancetta sulla Cast Iron Griddle Half Moon e cuocerla fino a che diventa croccante. Con una spatola, togliere la pancetta dalla Cast Iron Griddle Half Moon e lasciarla asciugare su un foglio di carta assorbente. Cospargere di sale i filetti di merluzzo e metterli dalla parte della pelle sulla Cast Iron Griddle Half Moon. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per circa 3 minuti. Girare i filetti di merluzzo e cuocerli per altri 2 minuti circa, con il coperchio chiuso. Intanto, schiacciare le patate, aggiungere l'insalata tagliata, le cipolline, i cetriolini, la piccadilly, il burro, la panna e sale e pepe a piacere e mescolare il tutto.
5. Mettere su ogni piatto un anello da cucina con un diametro di circa 10 centimetri, riempirlo di purè e poi rimuoverlo. Distendere sopra il purè il filetto di merluzzo e guarnire con una fettina di pancetta cotta e con le foglie di insalata tenute da parte.

La Flavour Fair di Big Green Egg

Venite anche voi a divertirvi?

Un appuntamento molto atteso ogni anno, sia dai partecipanti che dai visitatori: il Big Green Egg Member Day. Un avvenimento che nel corso degli anni è cresciuto fino a diventare una grande festa culinaria e che dal 2015 prosegue con il nome Flavour Fair di Big Green Egg.

Anche quest'anno, la terza domenica di giugno la gastronomia fa festa grande. Con la tenuta Heerlijkheid Mariënwaerdt a Beesd (Olanda) a fare da sfondo, circa 70 professionisti sia nazionali che esteri preparano i piatti più buoni, dagli antipasti ai dessert. Ogni cuoco, con la sua squadra, è libero di preparare sul Big Green Egg e fare assaggiare ai clienti quello che desidera. Possono preparare piatti classici, ma anche combinazioni molto innovative e stupefacenti. Inoltre, vengono serviti ingredienti puri cotti sul Big Green Egg, in modo da far assaporare bene il gusto particolare conferito dal Big Green Egg.

La giornata del sapore

Gli assaggi, la purezza dei prodotti e la genuinità sono al centro di questa giornata del sapore. Si potranno assaggiare gli ottimi piatti serviti dai partecipanti, preparati con prodotti della migliore qualità. L'offerta di piatti è molto varia: ci sono carne, pesce e verdure a volontà, e si presta molta attenzione anche ai prodotti di pasticceria e da forno. L'abilità si manifesta in modi diversi; i professionisti sono fieri del loro settore e lo dimostrano con entusiasmo. Condividono esperienza e conoscenza relativamente alla cucina con il Big Green Egg. Alcuni di loro avranno un palco speciale, dove si dedica particolare attenzione a determinate tecniche di cottura, affinché anche voi possiate ampliare le vostre conoscenze. C'è molta interazione e potrete fare tutte le domande che volete. Ideale se avete anche voi un Big Green Egg o se state pensando di comprarne uno.

Giornata famigliare

Abbiamo pensato anche ai bambini. Possono divertirsi sui cuscini disposti nelle tende montate appositamente per loro, oltre che partecipare ad attività di cucina speciali a loro dedicate. Accompagnati dai nostri esperti, i bambini possono preparare le loro creazioni sui Big Green Egg presenti, in base a ingredienti buoni, freschi e genuini. Per rendere completa l'esperienza della Flavour Fair di Big Green Egg, c'è anche un accompagnamento musicale. Le tante forme di intrattenimento, per grandi e bambini, garantiscono anche questa volta una giornata in famiglia allegra e piena di sapore.

Venite a divertirvi anche voi? Ordinate il vostro biglietto/i tramite biggreenegg.eu. Con € 35,- a persona potrete assaggiare tutti i piatti, senza limiti. Ingresso libero per i bambini fino a 12 anni e parcheggio gratuito.

THE BIG GREEN EGG BOOK

All'inizio dello scorso anno è stato lanciato il Big Green Egg Book ufficiale. Nel libro vengono descritte con cura tutte le tecniche di cottura a cui il Big Green Egg si presta: cuocere al forno, arrostire, stufare, grigliare, affumicare e cuocere a fuoco lento, approfondendo in modo chiaro e completo ogni passaggio. Grazie all'accostamento tra le ricette raffinatissime preparate dai nostri chef e le procedure di base, questo libro è un vero e proprio must-have per tutti gli amanti della buona cucina alla ricerca di idee per sfruttare al meglio il proprio Big Green Egg. Come sempre, abbiamo privilegiato solo gli ingredienti più raffinati, che il Big Green Egg è in grado di valorizzare con sfumature di sapore inedite. Il risultato? Basta guardare le splendide fotografie del The Big Green Egg Book: l'acquolina in bocca è assicurata.

Il Big Green Egg Book è una preziosa fonte di informazioni e ricette. Ha 192 pagine, una dimensione di 24 x 28 centimetri ed è rilegato con un'elegante copertina rigida. Secondo le previsioni, il libro uscirà, oltre che nella versione in olandese già esistente, anche in inglese e tedesco a metà del 2015.

Il Big Green Egg Book costa € 57,- (prezzo consigliato). Il libro non è ancora disponibile per il mercato italiano.

La prossima volta su Enjoy!

Speriamo che tutte le ricette e i racconti di questa edizione di Enjoy! vi siano piaciuti. In questa edizione l'accento è stato posto su deliziosi piatti primaverili e solari ricette estive. Nel prossimo Enjoy! troverete una grande scelta di ricette che si adattano perfettamente all'autunno e all'inverno. In questo modo, continuiamo ad ispirarvi tutto l'anno...

Menù stagionali
Assaggi di autunno ed inverno

La regione del cuoco
Sapori dalla Finlandia

Sostenibilità
Facciamo il pieno di sapore con il pesce di stagione II

Ricette regionali
Specialità del Piemonte

Per le giornate più impegnate
Un pasto facile

Il prossimo Enjoy! sarà disponibile da metà ottobre 2015 presso il vostro rivenditore Big Green Egg.

WE ARE THE BIG GREEN EGG.

CALL US FOODIES,

FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS,

WE JUST BELIEVE

THAT LIFE TASTES GOOD,

THAT OUR SENSES ARE A GIFT

TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.

WWW.BIGGREENEGG.EU

OPEN FLAVOUR

Big Green Egg®