

Enjoy!



#6 IT - Autunno/Inverno

OPEN FLAVOUR



SPECIALITÀ REGIONALI

Piemonte - Italia

Sapori d'autunno e d'inverno

Con i giusti accorgimenti, è facile preparare un intero menu utilizzando il Big Green Egg®: basta mettere al primo posto la stagionalità, perché è proprio con i prodotti di stagione che il sapore e la qualità degli ingredienti naturali si esprimono al meglio. Ecco come nascono i nostri menu d'autunno e d'inverno, perfetti per un pranzo in famiglia o una cena tra amici.

>> 3 e 20

Alla scoperta dei luoghi dello chef

Lo chef Sasu Laukkonen è uno dei massimi esponenti della gastronomia finlandese. Nella cucina del suo ristorante, lo "Chef & Sommelier", a farla da padrone sono i sapori autentici degli ingredienti naturali. Per questa occasione, lo chef ci accompagna in un viaggio stuzzicante tra i migliori prodotti del territorio.

>> 5

Tutta la bontà del pesce di stagione

Questi mesi dell'anno ci regalano anche una vasta gamma di prodotti ittici, frutto di una pesca sostenibile. Con questo tipo di ingredienti, il Big Green Egg sfodera le sue armi migliori, stuzzicando il palato con una serie di proposte invitanti.

>> 12

Specialità piemontesi

Nell'immaginario collettivo, il Piemonte è da sempre associato al barolo e al tartufo bianco. Le meraviglie della zona, però, non si limitano a questo: la qualità delle nocciole locali è impareggiabile e i piatti tipici della regione sono una vera e propria festa per le papille gustative. Non resta che immergersi nella migliore gastronomia piemontese.

>> 14

Ricette per tutti i giorni

Le numerose tecniche culinarie offerte dal Big Green Egg ne fanno lo strumento ideale non soltanto per le cotture lente a bassa temperatura, ma anche per le preparazioni più rapide. Al termine di una giornata faticosa, questi piatti possono essere serviti in men che non si dica, lasciando tutto il tempo per svagarsi e rilassarsi.

>> 22

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

Il Big Green Egg è eccezionale da molti punti di vista. Grazie ai componenti brevettati e allo speciale materiale ceramico sviluppato dalla NASA, gli EGG® possono vantare una qualità senza pari. Il Big Green Egg è l'unico Kamado al mondo realizzato con questa particolare ceramica, in grado di riflettere le onde di calore conferendo un gusto delizioso agli ingredienti e ai piatti cucinati, indipendentemente dai modelli, dal Mini all'XXLarge, e dalla tecnica utilizzata. Inoltre, Big Green Egg è sinonimo di cucina sana ed equilibrata: con i metodi di cottura più lenti e a basse temperature, non serve aggiungere grassi (o ne bastano quantità minime), le sostanze nutritive sono preservate e la carne non brucia. Anche i molti accessori premium sono unici nel loro genere e rendono la cucina all'aperto più semplice e sicura, ampliando ulteriormente la gamma di tecniche di cottura disponibili con il Big Green Egg. Con gli accessori, il Big Green Egg diventa un vero e proprio stile di vita.

Nello sviluppo dei nostri prodotti, puntiamo all'eccellenza e al miglioramento continuo. Ma non ci basta, vogliamo anche che i nostri clienti utilizzino il Big Green Egg in modo ottimale, per divertirsi deliziando il proprio palato e quello di parenti e amici. Ecco da dove nasce Enjoy!, la rivista semestrale che propone un viaggio nel gusto alla ricerca di nuove ispirazioni culinarie. Con i nostri articoli desideriamo fornire informazioni sui migliori ingredienti, le ricette più gustose e le specialità che rendono unici vari Paesi e regioni. Grazie a Enjoy!, è semplice cucinare piatti prelibati usando i prodotti di stagione più nutrienti. Ovviamente il Big Green Egg è fondamentale, perché chi ama cucinare ha bisogno di scegliere con cura gli ingredienti, i materiali e gli strumenti, in modo da portare in tavola solo il meglio.

Questo numero è dedicato all'autunno e all'inverno, i cui sapori saranno protagonisti delle ricette proposte. Nel prossimo Enjoy!, disponibile presso i rivenditori da fine marzo 2016, parleremo invece della tavola primaverile ed estiva. E a chi non riesce a resistere, consigliamo Biggreenegg.eu, un sito utile per stimolare le papille gustative consultando i numeri precedenti di Enjoy!, oltre a molte altre eccezionali ricette e menu completi preparabili con il Big Green Egg. Inoltre iscrivendosi alla nostra newsletter mensile è possibile ricevere automaticamente ricette sempre nuove per ogni mese dell'anno. Buona lettura, anzi: "Enjoy!"

Big Green Egg Europe

Indice ricette

Pagina 3

- Quiche con lenticchie, funghi e formaggio di capra
- Pollo ripieno con porro grigliato
- Crème caramel con chiodi di garofano e pera grigliata

Pagina 8

- Zuppa di pesce alla finlandese con salmerino di fontana affumicato
- Manzo grigliato con carote e barbabietole biodinamiche a rosolatura lenta

Pagina 9

- Renna selvatica alla griglia con composta di mirtilli rossi
- Spezzatino alla finlandese con manzo, maiale, carote e cipolle

Pagina 12

- Aragosta alla griglia con patate grigliate, barbabietole arrosto e spinaci
- Filetti di merluzzo norvegese lessati con purea di patate e ravanelli grigliati
- Cozze al ginger ale con radice di prezzemolo grigliata

Pagina 13

- Sformato di pesce con crauti e verdure arrosto
- Zuppa di pesce con vongole, cannolicchi e cardi

Pagina 16

- Grissini
- Risotto con tartufo bianco

Pagina 17

- Brasato di coniglio con sedano rapa, patate e funghi gallinacci
- Bonet

Pagina 18

- Antipasti
- Vitello tonnato

Pagina 19

- Brasato

Pagina 20

- Insalata di cavolo con quaglia grigliata, pancetta e mela
- Prosciutto glassato con pastinaca grigliata e purea di patate e sedano rapa
- Budino al cioccolato con noci e fichi

Pagina 22

- Risotto ai funghi con pesce sander in jamón serrano
- Tortilla di selvaggina e verdure arrostate
- Pollo ruspante con brie e couscous israeliano
- Cozze con pane

Informazioni sulla pubblicazione

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

Redazione Inge van der Helm

Ricette

Coen van Dijk, Sasu Laukkonen,
Martin Rotteveel, Michel Lamberman
e Arjen Rector.

Progettazione e sviluppo

Big Green Egg Europe BV

Fotografie Creative Skills

Distribuzione Big Green Egg Europe BV

Stampa
Rodi Rotatiedruk



Con un ringraziamento speciale a
Yvonne Coolen, Hans van Montfort,
Paolo e Luisella Manzone.

La riproduzione degli articoli di Enjoy! è consentita solo previo permesso scritto di Big Green Egg Europe. Questa pubblicazione è stata realizzata con il massimo della cura, tuttavia né gli autori, né Big Green Egg Europe sono da ritenersi responsabili per eventuali danni o perdite riconducibili alle informazioni contenute in questo numero.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® e MiniMax™ sono marchi registrati o di proprietà Big Green Egg Inc.

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Autunno/Inverno 2015

La sicurezza prima di tutto

Cucinando con l'EGG, spesso capita di dover spostare o estrarre il convEGGtor®, così come di sostituire la griglia in acciaio inox con la Cast Iron Grid, o viceversa: in ogni caso, è bene maneggiare questi strumenti con gli appositi accessori, quali il guanto Pit Mitt® BBQ Glove o il sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter. Una volta acceso l'EGG, aprirlo con cautela procedendo per gradi: sollevare il coperchio di pochi centimetri, in modo che l'ossigeno possa entrare in maniera controllata; mantenere il coperchio a questa altezza per alcuni secondi, quindi aprirlo completamente. Questa procedura previene la formazione di fiamme alte. Prima di cominciare a utilizzare l'EGG, leggere tutti i consigli sulla sicurezza disponibili sul sito biggreenegg.eu.



Novità: ecco i nostri video tutorial all'insegna della praticità

Con Enjoy!, le nostre newsletter e le ricette disponibili su biggreenegg.eu, cerchiamo di fornire spunti sempre nuovi per sperimentare a tavola. Ma ovviamente l'arte del Big Green Egg richiede una conoscenza di base, ecco perché abbiamo ideato una serie di video tutorial, in cui tutte le procedure fondamentali vengono spiegate con la massima chiarezza. Grazie a questi video, è semplice divertirsi e sfruttare al meglio il potenziale del proprio EGG!

Il Big Green Egg non è un semplice barbecue, ma è uno strumento di cottura versatile dalla infinite possibilità. La preparazione nel Big Green Egg conferisce agli ingredienti e ai piatti un sapore delizioso, indipendentemente dalla tecnica impiegata, ma molti si chiedono: quanto

carbone vegetale occorre mettere esattamente nel braciere? Qual è il modo migliore per accendere il carbone all'interno dell'EGG? È meglio tenere il coperchio aperto o chiuso nella fase di accensione? Come si fa a trasformare il Big Green Egg in un vero e proprio forno

a legna, per preparare pane e pizza saporiti e croccanti? Si può controllare la temperatura con assoluta precisione? Quali sono le diverse tecniche di cottura a disposizione? Come si fa a preparare il Big Green Egg per le varie cotture? Qual è il vantaggio di usare una griglia in ghisa?

Consigli e suggerimenti

Per rispondere a queste e molte altre domande, abbiamo creato sette video tutorial ricchi di informazioni, su tutti i principali argomenti: "Accensione e

spegnimento", "Controllo della temperatura", "Cottura diretta", "Cottura indiretta", "Affumicatura", "Cottura con la pietra per pizza" e "Pulizia e manutenzione". I video sono tematici, in modo che ognuno possa scegliere se concentrarsi su una particolare procedura o guardarli tutti per consolidare le proprie competenze. In ognuno dei brevi video (della durata di 1,5-2 minuti) vengono mostrati in modo rapido e preciso i comportamenti consigliati e quelli sconsigliati. L'acquilina in bocca è assicurata, e con i nostri

suggerimenti sarà semplice strabiliare gli ospiti. I video permettono di acquisire familiarità con il funzionamento di base del Big Green Egg, in modo da potersi cimentare con le ricette riportate su Enjoy! e biggreenegg.eu o lanciarsi nelle proprie sperimentazioni personali.

Per tutti coloro che non vedono l'ora di imparare a usare al meglio il proprio Big Green Egg, su biggreenegg.eu sono disponibili tutti i video. Buona visione, e buon appetito!

BIG GREEN EGG MENU DI STAGIONE

La tavola d'autunno

Con il Big Green Egg e i nostri consigli, è semplice comporre un gustoso menu completo da tre portate. Come vedremo, le fasi di preparazione di questo delizioso menu autunnale possono in gran parte essere eseguite in anticipo, per permettere anche al cuoco di sedersi a tavola e godersi la cena con gli invitati.

Volete ricevere per e-mail dei deliziosi menu stagionali e ricette speciali? Basta iscriversi alla nostra newsletter su biggreenegg.eu

Quiche con lenticchie, funghi e formaggio di capra



Pollo ripieno con porro grigliato



Crème caramel con chiodi di garofano e pera grigliata



Ingredienti (per 4 persone)

Antipasto

200 g di lenticchie verdi
1 spicchio d'aglio
3 rametti di timo
1 rotolo di pasta sfoglia tonda surgelata (di dimensioni tali da rivestire la teglia)
500 g di funghi ostrica
1 cipolla rossa
1 cucchiaio di olio vegetale
4 uova
100 ml di panna
200 g di formaggio di capra
1 ramoscello di salvia
25 g di rucola
olio d'oliva

Piatto principale

2 polli allevati a terra da 600 g
2 scalogni grandi
1 spicchio d'aglio
250 g di funghi piopparelli
3 ramoscelli di salvia
30 g di burro
4 porri teneri
1 pagnotta casereccia o cotta su pietra

Dessert

250 ml di panna
4 chiodi di garofano
150 g di zucchero
2 uova
2 tuorli d'uovo
25 ml di rum
25 ml di acqua
2 pere mature (ad es. varietà Doyenné du Comice)

Accessori:

Base convEGGtor
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Teglia tonda Round Drip Pan
2 anelli Grill Ring in acciaio inox
Sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter
Guanto Pit Mitt BBQ Glove

Da preparare in anticipo:

Crème caramel 1

In una casseruola sul fornello, riscaldare la panna da montare con i chiodi di garofano e 50 g di zucchero, fino a far sciogliere quest'ultimo. Nel frattempo, in una ciotola miscelare le uova, i tuorli e il rum, quindi aggiungere la panna precedentemente scaldata, continuando a mescolare. Lasciar raffreddare la miscela a temperatura ambiente per 4 ore, in modo che i chiodi di garofano lascino il loro sapore.

Riscaldare a fiamma media lo zucchero rimanente con l'acqua in una casseruola pesante e lasciar caramellare. Togliere la casseruola dal fuoco e distribuire il caramello in quattro piccoli stampi singoli.

Da preparare in anticipo: **Quiche 1**

Accendere il Big Green Egg. Inserire il convEGGtor e la Cast Iron Grid e riscaldare fino a 180°C. Scolare le lenticchie in un colino. In una casseruola, portare

a ebollizione dell'acqua leggermente salata con lo spicchio d'aglio sbucciato e diviso a metà, le lenticchie e il timo. Cucinare le lenticchie fino a cottura, per circa 20 minuti. Togliere l'aglio e il timo e lasciar raffreddare le lenticchie. Nel frattempo, fare scongelare la pasta sfoglia. Tenere da parte quattro funghi ostrica per la guarnizione, e tagliare gli altri in piccoli pezzi. Pelare e tritare finemente la cipolla rossa. Scaldare dell'olio in una padella e far arrostitire i funghi ostrica a pezzi e la cipolla, fino a quando quest'ultima diventerà traslucida. Togliere la padella dal fuoco e aggiungere le lenticchie. In un altro contenitore, unire le uova e la panna, poi aggiungere la miscela a base di lenticchie e condire con sale e pepe. Ungere una teglia e rivestirla con la pasta sfoglia. Distribuire la miscela a base di lenticchie nella teglia. Posizionare la teglia sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere la quiche per circa 40 minuti. Nel frattempo, proseguire con la preparazione del piatto principale.

Da preparare in anticipo:

Pollo ripieno 1

Togliere dal frigorifero i polli allevati a terra. Pelare gli scalogni e l'aglio, per poi tagliare ad anelli gli scalogni e tritare l'aglio. Tagliare a fette i funghi piopparelli e tritare grossolanamente le foglie di salvia. Riscaldare il burro in una padella e far saltare gli scalogni, l'aglio e i funghi fino a quando gli scalogni diventano traslucidi. Lasciar raffreddare, unire la salvia e condire con sale e pepe. Farcire i polli con il composto a base di funghi e legarli con dello spago da cucina. Eliminare le estremità dei porri e farli bollire in acqua salata per circa 5 minuti. Far raffreddare in acqua fredda, scolare bene e tagliare a metà nel senso della lunghezza. Coprire i polli ripieni e i porri e riporre nel frigorifero.

Da preparare in anticipo: **Quiche 2**

Dopo la cottura, rimuovere la quiche dall'EGG e lasciarla raffreddare. Tagliare il formaggio di capra in fette sottili e disporlo sopra la quiche, che nel frattempo si sarà fredda, quindi coprirlo e riporlo in frigorifero insieme ai funghi ostrica rimasti.

Da preparare in anticipo:

Crème caramel 2

Ridurre la temperatura dell'EGG a 130°C. Distribuire la crema nei quattro piccoli stampi singoli. Coprire ogni stampo con dell'alluminio. Inserirli nel Drip Pan e versarvi dell'acqua fino a che gli stampi saranno immersi per due terzi. Adagiare delicatamente il Round Drip Pan sulla griglia, abbassare il coperchio e lasciar cuocere per circa 25 minuti. Una volta trascorsi 25 minuti, chiudere l'apertura di ventilazione e posizionare il tappo di copertura in ceramica sul camino in modo da lasciar spegnere l'EGG. Far raffreddare il crème caramel

nell'EGG per ulteriori 30 minuti. Rimuovere gli stampi dall'EGG e tenerli in frigorifero fino alla successiva fase di preparazione. Svuotare il Round Drip Pan, che servirà poi per cucinare il pollo.

Preparazione: **Quiche**

Riacendere il Big Green Egg. Inserire il convEGGtor e la griglia Cast Iron Grid e portare la temperatura a 180°C. Distribuire le foglie di salvia sopra il formaggio di capra. Posizionare sulla griglia la teglia contenente la quiche e chiudere il coperchio dell'EGG. Scaldare la quiche (che era già stata cotta) per circa 10 minuti, in modo che il formaggio si scioglia.

Nel frattempo, tagliare a fette i funghi crudi che erano stati lasciati da parte. Unirli alla rucola e condire con olio d'oliva, sale e pepe. Togliere la teglia con la quiche dall'EGG. Tagliare a fette e servire con l'insalata di rucola e funghi ostrica.

Preparazione: **Pollo ripieno**

Posizionare entrambi i polli ripieni in posizione verticale su due Grill Ring in acciaio inossidabile sulla griglia, all'interno del Round Drip Pan. Abbassare il coperchio dell'EGG e cuocere i polli per 60 minuti circa. Durante la cottura, spennellare regolarmente con i succhi di cottura colati nel Round Drip Pan. Togliere dall'EGG il Round Drip Pan contenente i polli, posizionare i porri sulla griglia e grigliarli per circa 5 minuti (o grigliarli durante gli ultimi 5 minuti di cottura dei polli). A metà cottura, girare i porri. Affettare il pane.



Tagliare a metà i polli per il senso della lunghezza e disporre in ogni piatto una delle metà, insieme a due mezzi porri grigliati. Servire con il pane.

Preparazione: **Crème caramel**

Rimuovere gli stampi del crème caramel dal frigorifero con 30 minuti di anticipo e togliere l'alluminio. Sollevare la Cast Iron Grid e toglierla dall'EGG usando l'apposito strumento Cast Iron Grid Lifter, quindi rimuovere il convEGGtor usando il guanto Pit Mitt BBQ Glove. Riposizionare la Cast Iron Grid nell'EGG, chiudere il coperchio e riportare la temperatura dell'EGG a 180°C. Nel frattempo, sbucciare le pere, tagliarle in quattro e rimuovere i torsoli. Grigliare brevemente i pezzi di pera su tutti i lati finché non avranno dei bei segni dorati. Posizionare gli stampi del crème caramel sulla griglia, cuocere per circa 1 minuto con il coperchio chiuso, in modo che il composto si ammorbida. Ribaltare ogni stampo su un piattino e servire con la pera grigliata. ■

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Sasu Laukkonen
Finland

OPEN FLAVOUR





I luoghi dello chef

La cucina biologica e naturale di Sasu Laukkonen

La nuova cucina nordica è ormai un'istituzione: gli chef di ultima generazione hanno contribuito alla fama mondiale di questo stile culinario, basato sui sapori più autentici e sugli ingredienti freschi di stagione, facendo della Scandinavia una delle mete gastronomiche per eccellenza. Tra gli esponenti di questa tendenza spicca Sasu Laukkonen, uno chef di talento con un profondo rispetto per gli ingredienti utilizzati.





Per mettere alla prova le doti culinarie di Sasu Laukkonen, c'è solo un posto in cui andare: il ristorante Chef & Sommelier di Helsinki, una location intima e accogliente con appena 25 coperti. L'atmosfera è molto gradevole, anche perché gli chef servono personalmente le proprie pietanze agli avventori, invece di starsene rintanati in cucina. La filosofia di Sasu si basa su uno stretto legame con la natura: appena possibile, utilizza ingredienti biologici o addirittura selvatici.

Sapori inalterati

“Il punto di partenza per le mie ricette sono gli ingredienti” afferma lo chef. “Prima di tutto devono essere di ottima qualità, perché è impossibile cucinare piatti gustosi senza le giuste basi. Seguo sempre il principio secondo il quale il prodotto deve essere utilizzato nella sua integrità, in modo da mostrarne tutta la versatilità anche ai miei ospiti. Nella maggior parte dei casi, la carne che compriamo non è porzionata e quindi siamo noi stessi a disossarla. Recuperiamo perfino le parti invendibili, mettendo a punto ricette molto creative: così facendo, il più delle volte riusciamo a sorprendere i nostri ospiti. Infine cerchiamo di non mischiare troppi ingredienti in un unico piatto, in modo da preservare i sapori originali”.

Il paradiso dei buongustai

Allo Chef & Sommelier, si servono soltanto prodotti genuini: il pane viene sfornato presso il ristorante e perfino il burro è di produzione propria. La cantina è un vero e proprio paradiso dei buongustai: è qui che avvengono la stagionatura e la fermentazione, ed è sempre qui che vengono conservate le verdure a radice, insieme a frutta, succhi e vari tipi di aceto e conserve. Sasu ci spiega che questa è soltanto la punta dell'iceberg, perché lì accanto c'è una cantina

ancora più grande, piena di ingredienti, che restano pazientemente in attesa fino al momento opportuno, per poi trasformarsi in una pietanza da servire. La cantina dei vini offre una selezione modesta ma di tutto rispetto, compreso un eccellente Sancerre non filtrato. I vini proposti, per lo più biologici, sono frutto di scelte ben ponderate, volte a creare abbinamenti perfetti con i piatti preparati in cucina.

Erbe aromatiche, bacche e funghi: l'importanza dei prodotti selvatici

“Conosco personalmente tutti i miei fornitori ed è importante che ciascuno di loro condivida la mia stessa filosofia. Alcune verdure ed erbe aromatiche, invece, provengono direttamente dal mio giardino, che si estende per un ettaro: tra ortaggi e aromi, l'anno scorso ci ha fornito circa 65 ingredienti diversi. Raccogliamo anche molte erbe e bacche selvatiche, oltre ad andare in cerca di funghi” continua Sasu. A furia di parlare, è giunta l'ora di far visita ai fornitori e procurarsi le materie prime, per poi realizzare alcuni piatti succulenti con gli ingredienti appena acquistati. In questo viaggio da Helsinki alla Finlandia settentrionale, il discorso cade sul MiniMax™ utilizzato nella cucina del ristorante, ma anche sulla versione Large: Sasu è assolutamente entusiasta del Big Green Egg, soprattutto per via

del sapore unico che conferisce ai cibi. Sempre alla ricerca di nuove tecniche di preparazione, lo chef aveva già acquistato il suo Big Green Egg ancora prima che fosse disponibile in Finlandia.

Il fiore all'occhiello dell'azienda

La prima tappa è da qualche parte nella capitale finlandese. Nel mercato coperto Hakaniemen Halli si trova la macelleria Reinin Liha: è qui che Sasu acquista la carne di maiale, insieme ad altri ingredienti. In questo punto vendita, fiore all'occhiello dell'azienda, i clienti ricevono un'accoglienza

calorosa. Al di là della vendita al dettaglio, però, si tratta di uno dei fornitori di punta per molti hotel, ristoranti e imprese di catering della zona. Fa parte di questo mercato anche Luomupuoti Satumarja, un rivenditore specializzato in frutta, verdura e succhi: tutti i prodotti in vendita vantano la certificazione Demeter, un marchio di qualità che garantisce la provenienza da filiere 100% biodinamiche. Dopo aver messo nella sporta un trancio succulento di pancia di maiale e un po' di patate e cipolle biologiche, è giunto il momento di dirigersi verso Sipoo, una località a un'ora di auto da Helsinki.





Ritmi naturali

A Sipoo, la meta designata è l’azienda agricola Majvikin luomutila, gestita da Atte Hermansson. Anche qui vige il principio dell’agricoltura biodinamica, volta ad assecondare i ritmi naturali. L’azienda copre vari settori, spaziando dall’allevamento all’aperto di bestiame e pollame fino alla coltivazione di ortaggi e cereali, quali farro, grano, avena e segale. La mandria di vacche Kyyttö pascola nel bosco circostante, nutrendosi di fieno, ma anche di frutta e verdura autoctone. Pensata per offrire riparo agli animali, la stalla a lettiera permanente prevede la regolare sovrapposizione di paglia pulita sugli strati sporchi: come impone questo metodo tradizionale, il letame viene continuamente ricoperto da nuovi strati di paglia, con il conseguente innalzamento del livello del suolo (e quindi della posizione del bestiame). Una volta che il composto di paglia e letame raggiunge una certa altezza, la stalla viene svuotata e il concime naturale così ottenuto viene sparso sul terreno. Questa tecnica sembra giovare anche al bestiame: Atte ci racconta che la vacca più anziana della sua piccola mandria ha ormai raggiunto la veneranda età di 29 anni.

Stupende venature

Pascolando in totale libertà, questa razza bovina vive in condizioni ottimali, cosa che conferisce alle carni venature stupende e un sapore straordinario: sono queste le ragioni che spingono Sasu a rifornirsi proprio qui. Conducendoci verso lo spaccio aziendale, Atte ci spiega che questa piccola bottega rende di più dei soli prodotti di produzione propria; accanto a questi, infatti, sono disponibili vari articoli biologici,

pensati per offrire un assortimento più completo possibile. Entrando nello spaccio, Sasu nota subito un’enorme barbabietola, che decide di acquistare in vista dei piatti da preparare. Secondo lo chef, le dimensioni eccezionali degli ortaggi possono essere ricondotte alla specie, al metodo di coltivazione e al terreno in cui crescono. In questo caso, le verdure vengono coltivate su un terreno ricchissimo, che ne assicura l’eccellente qualità.

Una riserva ittica naturale

L’ultimo tratto del viaggio è leggermente più lungo, perché Sasu acquista la carne di renna presso un fornitore della Finlandia nord-orientale. Prima di arrivare a destinazione, lo chef cede alle tentazioni offerte dai numerosi laghi, sperando di riuscire a inserire nel menu del pesce appena pescato. La pesca sul ghiaccio è uno dei passatempi più in voga da queste parti: non a caso, queste acque limpide costituiscono una riserva naturale di numerose specie ittiche. Nel frattempo, Sasu ci racconta che in genere fa visita a Hannu Lahtela, il suo fornitore di fiducia dell’azienda Sallan Villiporo, tra ottobre e novembre, quando si scelgono gli animali da macellare. La carne di renna è una delle più gettonate in Finlandia: oltre a un gusto strepitoso, vanta importanti proprietà benefiche, perché è ricca di vitamina E, selenio e proteine, ed è anche una buona fonte di acidi grassi insaturi... insomma, un vero e proprio toccasana!

300 diverse specie di piante

Secondo Sasu, la carne degli animali cresciuti in cattività è molto più saporita di quella da allevamento.

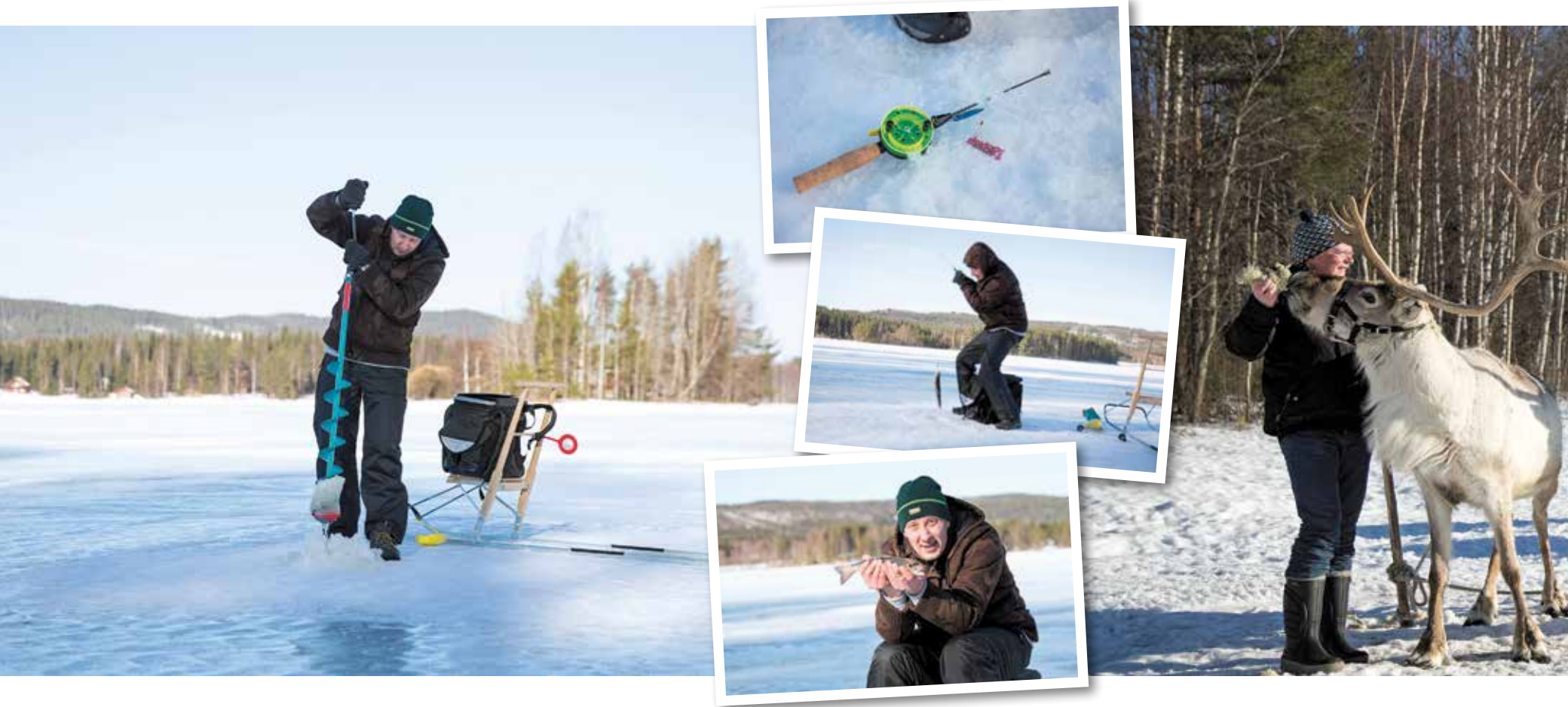


Per saperne di più sulla visita dello chef Sasu ai suoi fornitori e sui suoi piatti, vi invitiamo a visitare il link www.youtube.com/biggreeneggtube.

All’interno della loro mandria, i cuccioli di renna crescono in maniera naturale. Nei mesi estivi, gli animali si nutrono di vegetazione spontanea, composta da circa 300 diverse specie di piante: questo tipo di alimentazione incide fortemente sulla qualità e sul sapore della carne. In prossimità della fase di selezione, invece, le renne vengono radunate con

procedure umane. Dopo la macellazione, Sasu decide quali animali acquistare, per poi farne buon uso nelle ricette dello Chef & Sommelier; in questo caso, sceglie soltanto alcuni tagli di fesa. Non resta che accendere il Big Green Egg e preparare gli ingredienti acquistati!





Zuppa di pesce alla finlandese con salmerino di fontana affumicato

Dosi per 4 persone

- 1 salmerino di fontana

2-3 cipolle

4 patate

500 ml di panna

sale marino integrale

pepe nero appena macinato

2 cipollotti, facoltativi

4 ramoscelli di aneto, facoltativi

4 ramoscelli di ginepro
- Accessori:

Casseruola Cast Iron Dutch Oven

2 Cedar Grilling Plank

1. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 220°C, con la griglia in acciaio inox standard in posizione. Nel frattempo, sfilettare il salmerino e verificare attentamente l'assenza di spine.

2. Versare 1,5 litri d'acqua nel Cast Iron Dutch Oven e aggiungervi la lisca e la testa del pesce, quindi posizionare la casseruola sulla griglia dell'EGG. Abbassare il coperchio dell'EGG e portare a ebollizione. Nel frattempo, pelare le cipolle e tagliarle a pezzetti.
3. Con l'aiuto di un mestolo, togliere dal Cast Iron Dutch Oven la lisca e la testa del pesce, quindi aggiungere le cipolle al liquido di cottura. Abbassare il coperchio dell'EGG, portare a ebollizione e lasciar cuocere per 15 minuti. Nel frattempo, lavare le patate e tagliarle a tocchetti. Se si utilizzano gli ingredienti facoltativi, pulire i cipollotti e tagliarli a rondelle, quindi sminuzzare l'aneto.
4. Aggiungere le patate e la panna, quindi condire con sale marino e pepe appena macinato. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere per circa 15 minuti, finché le patate non saranno



- pronte: a questo punto la zuppa avrà una piacevole consistenza cremosa. Togliere la casseruola dalla griglia e coprirla con l'apposito coperchio.
5. Adagiare i filetti di salmerino sulle Grilling Plank e cospargerli di sale marino.



Togliere la griglia dall'EGG, adagiare i ramoscelli di ginepro sulla brace e reinserire la griglia. Mettere sulla griglia le Grilling Plank con i filetti di salmerino, chiudere il coperchio dell'EGG e lasciar affumicare per circa 7 minuti.

6. Togliere le Grilling Plank dalla griglia e tagliare il salmerino affumicato a pezzettoni. Distribuire il pesce nei piatti e ricoprire con qualche mestolata di zuppa, completando eventualmente con il cipollotto e l'aneto.

Manzo grigliato con carote e barbabietole biodinamiche a rosolatura lenta

Dosi per 4 persone

- 2 carote biodinamiche di grosse dimensioni

1-2 barbabietole biodinamiche di grosse dimensioni

1 kg di collo di manzo con delle belle venature

sale marino integrale

pepe nero appena macinato
- Accessori:

Base convEGGtor

Termometro Instant Read Digital Thermometer

Guanto Pit Mitt BBQ Glove

1. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 225°C. Lavare le carote e le barbabietole. Avvolgere ciascuna barbabietola in un foglio di alluminio. Coprire il manzo con della pellicola trasparente e tenerlo da parte finché non avrà raggiunto la temperatura ambiente.
2. Posizionare le barbabietole sulla brace, inserire la griglia dell'EGG e adagiarvi le carote. Lasciar rosolare per 5 ore, avendo cura di girare le verdure a ogni ora. Se si utilizzano ortaggi di piccole dimensioni, ridurre proporzional-

- mente i tempi di cottura.
3. Togliere le carote dalla griglia ed estrarre le barbabietole dalla brace, quindi avvolgere le carote in un foglio di alluminio per mantenerle calde più a lungo possibile. Adagiare la carne sulla griglia e lasciar cuocere su entrambi i lati per un paio di minuti, finché non assumerà un colorito tra il dorato e il bruno.
4. Estrarre dall'EGG la griglia con sopra la carne, inserire il convEGGtor e riposizionare la griglia, sempre senza togliere la carne. Regolare il flusso d'aria per abbassare la temperatura dell'EGG, in modo che raggiunga circa 125°C. Avendo appena inserito il convEGGtor, la temperatura dell'EGG risulterà già inferiore rispetto a quella iniziale. Lasciar cuocere la carne, fino a raggiungere una temperatura interna di circa 48°C: per verificare la temperatura, utilizzare il termometro Instant Read Digital Thermometer.
5. Togliere la carne dalla griglia e ricoprirla con un foglio di alluminio, quindi estrarre la griglia e il convEGGtor con l'aiuto del Pit Mitt BBQ Glove. Reinserire la griglia e portare la temperatura dell'EGG a 250°C. Rimettere la carne sulla griglia e lasciar cuocere per qualche minuto, fino a renderla croccante su



- entrambi i lati: la temperatura interna deve raggiungere circa 52°C.
6. Togliere la carne dalla griglia, condirla

con sale e pepe e affettarla. Estrarre le verdure dai fogli di alluminio, quindi tagliare le carote a metà nel senso della

lunghezza e le barbabietole in quattro o due parti. Salare le verdure e distribuire la carne nei piatti.



Renna selvatica alla griglia con composta di mirtilli rossi

Dosi per 4 persone

- 4 tagli di fesa di renna da 150 g l'uno (asciugati all'aria, in modo che presentino la tipica pellicola vischiosa)
- composta o marmellata di mirtilli rossi
- Accessori: Trucioli Cherry Wood Chips



1. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 250 °C e immergere in acqua una manciata di trucioli Wood Chips. Spargere sulla brace i trucioli bagnati, inserire la griglia standard in acciaio inox
- e cuocere la carne di renna su entrambi i lati per 2 minuti, avendo cura di mantenere l'interno rosso e succoso. Togliere la carne dalla griglia e lasciarla riposare per 5 minuti.
2. Affettare la carne, condirla con il sale marino e distribuirla nei piatti; accompagnare con la composta o con la marmellata di mirtilli rossi.



Spezzatino alla finlandese con manzo, maiale, carote e cipolle

Dosi per 4 persone

- 500 g di costato di manzo non dissossato
- 500 g di pancia di maiale
- 3 cipolle
- 3 carote
- 10 foglie di alloro
- pepe nero in grani
- sale marino integrale
- patate bollite, facoltative
- Accessori: Casseruola Cast Iron Dutch Oven

1. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 225 °C, con la griglia in acciaio inox standard inserita. Tagliare via le ossa dal costato di manzo e riempire d'acqua il Cast Iron Dutch Oven per 2/3.
2. Grigliare le ossa sulla griglia dell'EGG finché non assumeranno un colorito bruno, quindi trasferirle nel Cast Iron Dutch Oven. Grigliare il costato di manzo e la pancia di maiale su entrambi i lati, finché non assumeranno anch'essi un colorito bruno, quindi lasciar riposare per 10 minuti.
3. Mettere il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia, coprire con l'apposito coperchio e abbassare il coperchio dell'EGG. Abbassare la temperatura dell'EGG a 150 °C e portare l'acqua a ebollizione. Nell'attesa, tagliare il costato di manzo e la pancia di maiale in pezzi di circa 3 x 3 cm. Prestando attenzione, immergere la carne nell'acqua e lasciar cuocere a calore moderato per un'ora e mezza. Nel frattempo, pelare le cipolle e le carote. Tagliare le cipolle ad anelli e affettare le carote.
4. Togliere le ossa dalla casseruola e unire le foglie di alloro, pepe q.b., le cipolle e le carote. Senza rimettere il coperchio, chiudere l'EGG e lasciar cuocere per circa un'ora e 45 minuti, finché la carne e le verdure non saranno pronte.
5. Condire con il sale marino integrale, quindi distribuire lo spezzatino nelle scodelle con l'aiuto di un mestolo. Eventualmente, accompagnare con un contorno di patate bollite.

Il legno, un insaporitore naturale

Gli indiani d'America lo usano da sempre, mentre in Finlandia la cottura del salmone su assi di legno posti accanto al fuoco è una tradizione antica. Cucinare con il legno è una tecnica che conferisce agli alimenti un aroma e un gusto delizioso, oltre ad altri preziosi vantaggi. Scoprite i Wooden Grilling Plank di Big Green Egg e le loro molteplici possibilità di utilizzo.



Forse non ci avete mai pensato, ma tra i condimenti a disposizione in cucina, rientra a buon diritto anche... il legno! Del resto, il carbone vegetale non è nient'altro che legno carbonizzato, che insieme alla ceramica speciale del Big Green Egg genera un sapore caratteristico e molto apprezzato. Tuttavia, non tutti i tipi di legno sono uguali. Il carbone vegetale Premium Organic Lump Charcoal è formato da un'attenta miscela di legno di quercia e noce americano, che insieme conferiscono un sapore ottimale. Per chi desidera un gusto affumicato più intenso, sono disponibili vari tipi di trucioli Wood Chips, mentre per note di sapore più delicate la gamma Big Green Egg propone gli assi Wooden Grilling Plank.

Il pesce, ad esempio il salmone, la trota e il branzino, viene spesso cucinato sul legno, in forma di filetto o intero. Le carni delicate come quelle del pesce, infatti, potrebbero attaccarsi alla griglia, mentre ciò non avviene con il legno; inoltre gli alimenti cucinati sugli assi in legno non hanno bisogno di essere girati. Anche altri alimenti, come capesante e gamberi, carne, pollo e verdure, si prestano perfettamente a questa tecnica di cottura. La carne può essere grigliata in modo tradizionale su tutti i lati, lasciando proseguire la cottura sull'asse. I filetti devono sempre essere posizionati con il lato della pelle rivolto verso l'asse, mentre la carne con parti grasse deve essere posta con queste ultime in alto.

Prima dell'uso, i Wooden Grilling Plank devono essere immersi in acqua, possibilmente per almeno un'ora. Per fare in modo che l'acqua penetri in profondità e che l'asse non bruci una volta messo sulla griglia, è bene usare dei pesi che lo mantengano immerso. In questo modo, una volta posto sul barbecue, l'asse subisce un processo di combustione senza fiamma, che conferisce ai cibi un delicato e piacevole sapore affumicato. Inoltre, l'umidità contribuisce a sprigionare l'aroma del legno e rende gli alimenti più teneri. In base all'ingrediente da cuocere, la temperatura all'interno dell'unità può spaziare dai 175 ai 225 °C. Una volta completata la cottura, basta togliere l'asse dalla griglia dell'EGG. Se si desidera una presentazione d'effetto, gli assi si prestano bene anche per servire le portate in tavola. In questo caso, è importante fare attenzione a posizionarli su superfici resistenti al calore. Una volta finito, basta sciacquare l'asse con acqua calda e sarà pronto per il prossimo utilizzo. I Wooden Grilling Plank in genere possono essere usati diverse volte.

I Wooden Grilling Plank di Big Green Egg sono disponibili in legno di cedro e ontano. Il cedro ha un leggero aroma legnoso e si adatta in particolare al pesce, ai frutti di mare e a vari tipi di carne rossa. Con il suo aroma leggero e delicato, invece, l'ontano viene solitamente utilizzato nella preparazione del salmone, ma si presta benissimo anche per altre ricette a base di pesce o carne.

@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.

Scoutscooks
@scoutscooks

Weekend and friends, yes we can
#BGE @biggreeneggeu

Suuz ter Horst
@Suuz1978

It was worth it... The most delicious sandwich I've ever eaten. And I made it myself! @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu

Simon
@SreedSimon

@BigGreenEgg @biggreeneggeu
oooo if only we had smell o tweet as this fore rib of Beef cooks on the EGG .lush

Hidde de Brabander
@d_ofmagnolia

Damn what an awesome day yesterday at the @biggreeneggeu -flavour fair! Thousands of Eggheads united... one big party.

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.



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



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.

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, arrostiti, 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: **17 kg**



MiniMax

Griglia: Ø 33 cm
Superficie di cottura: **855 cm²**
Peso: **35 kg**



Small

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



Medium

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

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE E L'UTILIZZO

1 Non è necessario riporre il Big Green Egg in garage o in rimessa, nemmeno nei mesi autunnali e invernali: le parti in ceramica non temono le intemperie, perciò è possibile lasciare l'EGG all'aria aperta per tutto l'anno. Per proteggere i componenti in metallo, però, dopo ogni utilizzo si consiglia di ricoprire l'EGG con l'apposito telo.

2 Per mantenere le parti mobili in condizioni ottimali, trattarle con il lubrificante WD-40 o uno spray al silicone. Per la parte superiore in ghisa a doppia funzione, si consiglia di applicare un olio vegetale, in modo da prevenire la formazione di ruggine.

3 Essendo di qualità estremamente elevata, le parti in ceramica del Big Green Egg possiedono proprietà isolanti tali da evitare qualsiasi influenza delle temperature esterne su quelle interne: anche quando le temperature esterne si aggirano attorno allo zero, è possibile regolare la temperatura dell'EGG con estrema precisione, concedendosi deliziose pietanze in qualsiasi stagione.

Sul sito biggreenegg.eu sono disponibili ulteriori consigli in merito alla sicurezza, all'utilizzo e alla manutenzione dell'EGG. Altre domande? Per trovare tutte le risposte, è possibile consultare anche i nostri social media (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

4 E per chi preferisce trascorrere le fredde giornate invernali davanti al camino? Nessun problema: per gustare zuppe e spezzatini succulenti, basta mettere il Cast Iron Dutch Oven sul Big Green Egg, e in pratica le pietanze si cuoceranno da sé. E per chi proprio non può fare a meno di un bel pezzo di carne? In tal caso c'è il Dual Probe Wireless Remote Thermometer, che permette di leggere la temperatura interna dei cibi e quella della cupola anche da lontano, senza rinunciare al tepore delle mura domestiche: inserendo la sonda del trasmettitore negli alimenti, è possibile visualizzare la temperatura sul ricevitore, fino a 91 metri di distanza. Una volta raggiunta la giusta temperatura interna, il termometro emette un segnale automatico.

5 Per periodi di inattività prolungati, è importante assicurarsi che all'interno del Big Green Egg non rimangano residui di cibo. Per eliminarli, portare l'EGG a una temperatura di circa 300 °C; attendere che i residui si sciolgano del tutto, quindi lasciar raffreddare completamente. Spalancare l'apertura di ventilazione, avendo cura di rimuovere dalla cupola la parte superiore in ghisa a doppia funzione o il tappo di copertura in ceramica (entrambi possono essere riposti sulla griglia dell'EGG): così facendo, si eviterà la formazione di muffa. A questo punto, coprire l'EGG con l'apposito telo. Se nonostante queste precauzioni dovesse comparire della muffa, per eliminarla basta accendere l'EGG e riscaldarlo, ripetendo più volte la procedura.

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 arrostitre.

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 maggiori informazioni, visitare il sito: biggreenegg.eu

Primavera, estate, autunno o inverno?
Ogni stagione è buona per
godersi un pasto sfizioso preparato
con il Big Green Egg!



Large

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



XLarge

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



XXLarge

Griglia: Ø 74 cm
Superficie di cottura: 4.336 cm²
Peso: 192 kg



Tutta la bontà del pesce di stagione

Pesci e molluschi sono ingredienti incredibilmente sani e gustosi, che andrebbero consumati con una certa regolarità. Le ricette proposte dimostrano che è possibile declinarli in vari modi con il Big Green Egg, preparando ottimi piatti con le tecniche più disparate. Nella scelta delle materie prime, è sempre meglio optare per gli ingredienti di stagione: oltre a garantire un sapore più autentico, questo approccio permette di salvaguardare la fauna ittica.



Bollire l’aragosta

Per quanto riguarda le aragoste, è possibile utilizzare un prodotto precotto, ma preparandole in casa si otterrà un piatto molto più gustoso. Prima di bollirle, riporle nel congelatore per 2 ore, in modo da stordirle. In una casseruola, portare a ebollizione una quantità d’acqua sufficiente. Aggiungere un sedano rapa a pezzi, una cipolla ad anelli, 1/4 di gambo di sedano a fettine, 5 ramoscelli di timo, 5 ramoscelli di rosmarino, 1 cucchiaino di pepe in grani e sale q.b., quindi riportare l’acqua a ebollizione. Estrarre le aragoste dal congelatore, bollirle per 4 minuti e scolarle sotto l’acqua fredda per fermare la cottura.

Aragosta alla griglia con patate grigliate, barbabietole arrosto e spinaci

Dosi per 4 persone

- 2 barbabietole
 - 2 barbabietole gialle
 - 12 patate piccole
 - 3-4 spicchi di aglio
 - 200 g di spinaci selvatici freschi
 - 3 ramoscelli di prezzemolo
 - 1 ramoscello di basilico
 - 10 fili di erba cipollina
 - 3 cucchiaini di olio vegetale
 - 1 cucchiaino di aceto per sushi
 - 2 aragoste bollite
- Accessori:
Pinza Grill Tong
Griglia in ghisa Cast Iron Grid

1. Portare il Big Green Egg a una temperatura di 150°C. Adagiare le barbabietole sulla brace e lasciarle arrostiti per circa 60 minuti finché non saranno morbide, rigirandole di frequente con la pinza Grill Tong.



2. Nel frattempo, versare in una casseruola dell’acqua leggermente salata e portare a ebollizione. Lavare le patate e tagliare a metà gli spicchi d’aglio. Immergere le patate e l’aglio nell’acqua bollente e lasciar cuocere per circa 7 minuti. Scolare e sciacquare con acqua fredda, quindi lasciar asciugare, avendo cura di eliminare l’aglio.

3. Lavare gli spinaci, asciugarli con una leggera scrollata e metterli in una ciotola. Staccare le foglioline di prezzemolo e di basilico dai rispettivi ramoscelli, quindi sminuzzarle. Tagliare a pezzetti i fili di erba cipollina e mescolare tutte le erbe aromatiche con l’olio e l’aceto per sushi,

aggiustando di sale e pepe. Unire il condimento aromatico agli spinaci, quindi mescolare.

4. Togliere dall’EGG le barbabietole arrosto, inserire la Cast Iron Grid e portare la temperatura a 160°C. Tagliare a metà le aragoste nel senso della lunghezza. Pelare le barbabietole e tagliarle a spicchi, quindi affettare le patate.

5. Grigliare gli spicchi di barbabietola e le fette di patata su entrambi i lati per circa 3 minuti. Togliere dalla griglia, quindi grigliare su entrambi i lati le aragoste tagliate a metà, per 2/3 minuti. Distribuire nei piatti gli spinaci, le barbabietole e le patate, adagiandovi mezza aragosta a testa.

Filetti di merluzzo norvegese lessati con purea di patate e ravanelli grigliati

Dosi per 4 persone

- 750 g di patate
 - 100 ml di vino rosso
 - 100 ml di brodo di vitello
 - 1 carota
 - 1 finocchio
 - 3 spicchi d’aglio
 - 500 ml di brodo di pesce
 - 175 ml di vino bianco
 - 2 ramoscelli di dragoncello
 - 2 ramoscelli di prezzemolo
 - 4 filetti di merluzzo norvegese da 100 g l’uno con la pelle
 - 2 grappoli di ravanelli crescione
- Accessori:
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Casseruola Cast Iron Dutch Oven

1. Portare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid inserita, a una temperatura di 130°C. Nel frattempo, pelare le patate e lessarle in acqua leggermente salata posizionando la casseruola sul fornello, quindi scolarle e sfregarle contro un setaccio rotondo. In una casseruola, lasciar ridurre il vino rosso sul fornello fino a metà del suo volume, quindi unire il brodo di vitello.

2. Privare delle foglie la carota e il finocchio, quindi tagliare a pezzi entrambi. Pelare l’aglio e tagliarlo a metà. Posizionare il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia dell’EGG. Versarvi il brodo di pesce e il vino bianco, quindi aggiungere la carota, il finocchio, l’aglio, il dragoncello, il prezzemolo, aggiustando di sale e pepe. Abbassare il coperchio dell’EGG e

portare la temperatura del brodo appena al di sotto del punto di ebollizione. Unire i filetti di merluzzo norvegese e lessare per circa 8 minuti.

3. Con l’aiuto di un mestolo, estrarre i filetti dal Cast Iron Dutch Oven, adagarli su un piatto preriscaldato e coprire con un foglio di alluminio. Togliere dall’EGG il Cast Iron Dutch Oven e aggiungere alle patate passate al setaccio un po’ del liquido di cottura, fino a ottenere un composto cremoso. Portare l’EGG a una temperatura di 170°C; nel frattempo, pulire i ravanelli.

4. Distribuire i ravanelli sulla griglia, abbassare il coperchio dell’EGG e grigliare su ciascun lato per circa 5 minuti. Riscaldare la purea di patate e il brodo.

5. Distribuire nei piatti la purea di

patate e i ravanelli grigliati, adagiando un filetto di merluzzo norvegese su

ciascuna porzione. Irrorare di brodo e guarnire con il crescione.



Cozze al ginger ale con radice di prezzemolo grigliata

Dosi per 2 persone

- 2 kg di cozze
 - 1 spicchio d’aglio
 - 3 cm di zenzero fresco
 - ½ finocchio
 - 4 radici di prezzemolo
 - 1 cucchiaino di olio d’oliva
 - 1 confezione da 400 g di verdure miste per cozze o minestrone
 - 1 bottiglia di ginger ale
 - ½ mazzetto di prezzemolo
- Accessori:
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Casseruola Cast Iron Dutch Oven

1. Portare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid inserita, a una temperatura di 220°C. Nel frattempo, controllare le cozze e scartare quelle aperte o con il guscio rotto. Sciacquare le cozze rimanenti in un colino, sotto un getto d’acqua fredda. Pelare l’aglio e lo zenzero, quindi tritare entrambi finemente. Tagliare il finocchio a cubetti. Tagliare le radici di prezzemolo in quattro parti nel senso della lunghezza, quindi sbollentarle in acqua leggermente salata per circa 3 minuti, finché non saranno al dente. Scolare, far raffreddare in acqua fredda e lasciar asciugare in un colino.

2. Scaldare l’olio d’oliva nel Cast Iron Dutch Oven sulla griglia dell’EGG.

Attendere finché l’olio non sarà molto caldo, quindi aggiungere l’aglio, lo zenzero, il finocchio e le verdure miste; condire con sale e pepe. Lasciar soffriggere per qualche minuto, dopodiché aggiungere le cozze, il ginger ale e il prezzemolo. Chiudere il coperchio dell’EGG e cuocere le cozze per circa 5 minuti, fino a quando si apriranno completamente.

3. Togliere il Cast Iron Dutch Oven dall’EGG e adagiare sulla griglia le radici di prezzemolo. Grigliare su entrambi i lati per un paio di minuti. Nel frattempo, trasferire le cozze in un piatto da portata, per poi servirle accompagnate dalle radici di prezzemolo grigliate.



Sformato di pesce con crauti e verdure arrosto

Per uno sformato (dosi per 4/6 persone)

- 1 rotolo di pasta brisée o 1 panetto di pasta sfoglia congelata per torte salate

500 g di fagioli secchi o riso per la cottura in bianco

300 g di crauti

250 g di patate

1 pastinaca

1 radice di prezzemolo

1 carota arancione

1 carota gialla

2 cipollotti

400 g di filetti di pesce, ad esempio salmone, merluzzo norvegese o halibut

1 lime

200 g di parmigiano grattugiato, facoltativo
- Accessori:

Griglia in ghisa Cast Iron Grid

Teglia Deep Dish Pizza Stone

1. Portare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid inserita, a una temperatura di 180°C. Nel frattempo, rivestire il fondo della Deep Dish Pizza Stone con un cerchio di carta da forno delle giuste dimensioni. Ricoprire la Deep Dish Pizza Stone con la pasta brisée o con un disco di pasta sfoglia ricavato dal panetto (precedentemente scongelato). Se invece di un unico pezzo si utilizzano due ritagli differenti per la base e per il bordo, assicurarsi di sigillarli bene, sovrapponendoli leggermente e pressando.
2. Ricoprire la pasta con un foglio di carta da forno, quindi spargervi i fagioli secchi o il riso in maniera uniforme. Mettere la Deep Dish Pizza Stone sulla griglia dell'EGG, abbassare il coperchio e cuocere parzialmente l'impasto per circa 16 minuti. Nel frattempo, lessare i



- crauti in una casseruola d'acqua leggermente salata, finché non saranno pronti. Sbucciare le patate e lessarle in una casseruola d'acqua leggermente salata posta sul fuoco, finché non saranno pronte. Scolare i crauti e pressarli fino a eliminare tutto il liquido. Scolare le patate, sfregarle contro un setaccio rotondo e unirle ai crauti. Lavare la pastinaca, le carote e i cipollotti. Tagliare la pastinaca e la radice di prezzemolo in quattro parti nel senso della lunghezza; tagliare le carote e i cipollotti a metà nel senso della lunghezza.
3. Togliere dall'EGG la Deep Dish Pizza Stone ed eliminare i fagioli o il riso precedentemente distribuiti sulla carta da forno. Adagiare la pastinaca, le carote e i cipollotti sulla griglia del Big Green Egg, abbassare il coperchio e grigliare le verdure su tutti i lati. Tagliare a strisce i filetti di pesce, cospargerli di scorza



- di lime e aggiustare di sale e pepe.
4. Salare e pepare la purea di crauti, quindi distribuirla in maniera uniforme sulla base parzialmente cotta all'interno della Deep Dish Pizza Stone. Adagiarvi i filetti di pesce tagliati a strisce e le verdure grigliate ed eventualmente

- cospargere di parmigiano. Posizionare la Deep Dish Pizza Stone sulla griglia dell'EGG, abbassare il coperchio e cuocere lo sformato di pesce per circa 25-30 minuti, finché non risulterà dorato.
5. Togliere lo sformato dall'EGG e tagliarlo a fette.



Il consiglio in più

Dato che la ricetta prevede soltanto la scorza del lime, si raccomanda di

utilizzare il resto entro un paio di giorni; in alternativa, è possibile spremere il succo e congelarlo per altre occasioni.

Zuppa di pesce con vongole, cannolicchi e cardi

Dosi per 4 persone

- 1 kg di granchio ripario

1 peperoncino rosso

1 gambo di citronella

4 spicchi d'aglio

olio vegetale dal sapore neutro

1 mazzetto di odori

1 barattolo di passata di pomodoro da 70 g

1,5 l di brodo di pesce

200 ml di vino bianco

2 carote piccole

2 cipollotti

16 vongole

250 g di cannolicchi

250 g di cardi

100 g di burro freddo

3 cucchiaini di olio d'oliva
- Accessori:

Griglia in ghisa Cast Iron Grid

Casseruola Cast Iron Dutch Oven

Padella Paella Grill Pan

1. Portare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid inserita, a una temperatura di 200°C. Nel frattempo, tritare finemente la polpa di granchio, in modo che sprigioni tutto il suo sapore. Rimuovere il gambo e i semi del peperoncino rosso e affettarlo finemente. Sminuzzare la citronella. Pelare l'aglio e schiacciarlo.
2. Mettere il Cast Iron Dutch Oven sulla griglia dell'EGG, scaldarvi una spruzzata d'olio e aggiungere il granchio, il peperoncino, la citronella, l'aglio e il mazzetto di odori. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto. Unire la passata di pomodoro, il brodo di pesce e il vino bianco. Coprire il Cast Iron Dutch Oven con l'apposito coperchio e abbassare il coperchio dell'EGG. Portare la temperatura a 160°C e lasciar cuocere a calore moderato per 2 ore.
3. Appoggiare un colino sopra una casseruola e togliere dall'EGG il Cast Iron

- Dutch Oven. Con l'aiuto di un grosso mestolo, versare nel colino il contenuto del Cast Iron Dutch Oven, scartando tutto ciò che non viene filtrato. Portare la zuppa a ebollizione sul fornello, facendola ridurre fino a metà del suo volume (ci vorranno tra i 30 e i 45 minuti).
4. Nel frattempo, pelare le carote e rimuovere le foglie. Eliminare dai cipollotti l'estremità inferiore e le foglie esterne. Affettare la verdura, incidendola in diagonale. Lavare le vongole, i cannolicchi e i cardi, avendo cura di scartare le conchiglie danneggiate.
5. Mettere la Paella Grill Pan sulla griglia dell'EGG, riscaldandovi una spruzzata di olio d'oliva. Aggiungere le



- carote, i cipollotti e le vongole, abbassare il coperchio dell'EGG e scaldare per circa 2 minuti. Dopo aver mescolato, unire i cannolicchi e i cardi. Abbassare il coperchio e scaldare per circa 3 minuti. Controllare le vongole: se non sono aperte, lasciar cuocere ancora un po'.

6. Togliere dal fuoco la zuppa ormai densa e tagliare il burro a tocchetti. Poco alla volta, aggiungere alla zuppa il burro e l'olio d'oliva, mescolando con uno sbattitore elettrico. Distribuire nei piatti i frutti di mare e le verdure, ricoprendo il tutto con qualche mestolata di zuppa bollente.



Alla ricerca dell'armonia

I cacciatori preistorici hanno scoperto in fretta che catturare il pesce era più semplice e richiedeva meno energia rispetto alla caccia sulla terra ferma. Nell'antico Egitto, il pesce era tra gli alimenti di base: i pesci venivano catturati vivi e trasferiti in stagni, in modo da poterli sempre mangiare freschi. A partire dal Medioevo, si cominciò a conservare il pesce sotto sale. Anche oggi per i nostri consumi di pesce fresco dipendiamo in gran parte dalla pesca, in quanto sono poche le specie adatte all'allevamento.

Il problema del pesce è che si guasta relativamente in fretta. Se non viene messo subito in fresco, infatti, può rilasciare delle sostanze dannose per la salute dell'uomo. In ogni caso, il gusto del pesce fresco non ha pari, indipendentemente dal metodo di conservazione. Il motivo per cui il pesce si deteriora rapidamente è che ha dei muscoli relativamente corti, separati da ampie strutture laminari di

tessuto connettivo sottilissimo, al contrario dei muscoli di uccelli e mammiferi, che sono raggruppati in lunghi fasci. Nel pesce, il tessuto connettivo è pari al 3%, a differenza degli animali terrestri, in cui raggiunge il 15%. La presenza di un tessuto connettivo debole e le dimensioni ridotte dei muscoli favoriscono l'ossidazione e l'azione batterica, facendo sì che il pesce si alteri in fretta. Un altro svan-

taggio di una tale struttura è che tende a sfaldarsi facilmente durante la cottura. Ma vi sono anche numerosi vantaggi. La struttura muscolare del pesce ne rende le carni morbide e tenere, oltre che semplici da digerire. Il valore nutritivo del pesce varia in base alla specie. È possibile classificare sommariamente il pesce in due gruppi, i pesci grassi e quelli magri. I pesci grassi contengono in particolare gli acidi grassi omega-3, importanti per la salute dei vasi sanguigni e del cervello. Il basso apporto calorico inoltre rende il pesce un ottimo alleato di chi vuole perdere peso. Uno studio sulle donne ha dimostrato che il consumo di pesce due volte a settimana riduce le possibilità di depressione.

Per godere appieno delle proprietà del pesce, occorre prepararlo con cura

e rispetto, come spiegato in molti programmi di cucina. Si tratta di un prodotto che è cresciuto in un contesto naturale per poi essere consumato come alimento. Per gli appassionati del Big Green Egg, il metodo di cottura migliore è quello sull'asse di legno. In questo modo il pesce acquisisce il gusto e l'aroma del legno, e la cottura indiretta a temperature ridotte permette anche di mantenere intatta la struttura.

Uno stile di vita sostenibile che abbracci tutti gli ambiti, dal lavoro alla cucina, fino alla scelta dei prodotti da acquistare, richiede tempo e dedizione, il che significa prestare attenzione e avere cura anche dell'ambiente e della società. Vivere in modo consapevole e usare il buon senso in ogni ambito ci permette di raggiungere il giusto livello

di controllo interiore sulle nostre scelte, trovando un equilibrio e un'armonia con ciò che ci circonda, proprio come un pesce che segue la corrente. Se facciamo del bene, ne riceveremo altrettanto. Questo presupposto è il segreto per una vita sana, appagante e positiva. ■



Hans van Montfort, Medico, R&S
Yvonne Coolen, terapeuta della Gestalt e awareness trainer



Dolce vita piemontese

Tutte le specialità della terra del Barolo

La cucina italiana è apprezzata in tutto il mondo per i suoi piatti deliziosi, che uniscono semplicità, purezza e rispetto per gli ingredienti e le tradizioni. Ogni regione ha specialità tipiche, spesso basate su quel che offre la natura. Ne è un esempio il Piemonte, particolarmente noto per il tartufo bianco e per il Barolo, un vino di qualità sopraffina. Ai visitatori consigliamo di alloggiare in un agriturismo, il modo migliore per scoprire come coccolarsi in Piemonte.





Tra i tanti agriturismi, abbiamo visitato la Cascina Meriame di Serralunga d’Alba, nel cuore della regione del Barolo. Il padrone di casa, Paolo Manzone, è nato e cresciuto in Piemonte, così come la moglie Luisella. La vista sui vigneti parte della tenuta è fenomenale, in particolare in autunno, quando le foglie delle viti sfoggiano meravigliose iridescenze. Paolo è tra i produttori del famoso Barolo. La sua azienda vinicola produce il Manzone Barolo DOCG Meriame e il Manzone Barolo DOCG Serralunga d’Alba, oltre a sei altri vini ottenuti da uva proveniente dai vigneti di Sinio, un comune appena fuori dai confini della regione del Barolo. Una cosa è certa: chi è in grado di produrre vini eccezionali come questi ha di certo tutto il buon gusto necessario per fare da guida alla scoperta delle tradizioni culinarie del Piemonte!

Umidità naturale

“La Cascina Meriame appartiene alla famiglia da generazioni. I nonni di Luisella lavoravano nei vigneti e vendevano il raccolto a terzi,” spiega Paolo. L’etichetta Manzone è entrata nel mercato dopo che Paolo e Luisella hanno acquistato la casa e la vigna nel 1998 per cominciare a produrre i loro vini. Continua Paolo: “Circa 40 anni fa, i nonni di Luisella si sono trasferiti in paese e la casa è rimasta vuota. È stata disabitata per più di 25 anni. Quando l’abbiamo comprata, abbiamo dovuto intervenire con una ristrutturazione massiccia che ha incluso anche la cantina annessa. La casa è stata riportata al suo splendore originale e arredata in modo da poter ricevere gli ospiti. La cantina è stata ampliata e per raggiungere il livello di umidità naturale necessario è stata ripristinata un’antica sorgente presente nella tenuta.”

Il Barolo alla conquista del mondo

La superficie totale dei vigneti di Paolo e Luisella Manzone è pari a 12 ettari, di cui quattro sono a Serralunga d’Alba e otto a Sinio. Le vigne di Sinio sono di proprietà della famiglia di Paolo da cinque generazioni, e sebbene i vini prodotti con l’uva di questi vigneti non possano fregiarsi del nome “Barolo”, essi sono realizzati con la stessa cura e passione. Dice Paolo: “Il Barolo ha il titolo DOCG, la classificazione più pregiata per quanto riguarda il vino in Italia. Questa denominazione è regolata da norme molto severe. Ad esempio, il Barolo deve essere ottenuto da vitigni Nebbiolo, che devono provenire da vigneti compresi in un’area ben delimitata. Il contenuto di alcol deve essere di almeno il 13% e il vino deve invecchiare in botti di legno per almeno due anni. Produciamo tra le 80.000 e le 90.000 bottiglie l’anno, il 90% delle quali viene esportato in 31 diversi Paesi. Il Barolo si apre verso il mondo, ma è importante notare che anche la qualità degli altri vini lascia tutti a bocca aperta.”

Uno stile per ogni regione

Prosegue Paolo: “Questa regione ha vissuto una crescita notevole negli ultimi decenni. Vent’anni fa, si lavorava soprattutto sul volume, mentre oggi il focus è posto sulla qualità. Questo è un passo avanti notevole! La lavorazione avviene sempre di più secondo principi biologici. Nei vigneti non si usano più sostanze chimiche e produciamo l’elettricità tramite impianti solari. In questo senso, noi crediamo che la vita della vite sia simile a quella dell’uomo. Se lasciamo che la natura faccia il suo corso e non sottoponiamo le coltivazioni a stress eccessivi al solo scopo di produrre il più possibile, la qualità aumenta. Una parte del cru Meriame consiste di viti di 65 anni. L’Italia intera sta prendendo esempio dalla nostra regione, che ha ormai un ruolo assimilabile a quello della Borgogna. Proprio come è vero che ogni regione italiana ha la sua cucina, lo stesso si può dire per lo stile di produzione del vino.”

Nocciole

La vendemmia si articola su diverse fasi, spiega Paolo. “Il Dolcetto è un vitigno che matura precocemente, mentre la maturazione del Nebbiolo è molto lenta. Dopo la vendemmia e la pigiatura, la fermentazione avviene in serbatoi in acciaio inossidabile, in condizioni strettamente controllate. Dopo un mese, il vino giovane è trasferito in botti di quercia, dove avviene la maturazione.” Nel bel mezzo del processo, alla fine di agosto il territorio è impegnato in una raccolta completamente diversa, che ha per protagonista un’altra specialità del Piemonte: la nocciola. La facoltosa famiglia Ferrero, nota in tutto il mondo per prodotti come Nutella e Ferrero Rocher, ha gettato le fondamenta del suo impero ad Alba, dove ha ancora sede l’impianto di produzione. La grande quantità di ottime nocciole prodotte in Piemonte è stata il punto di partenza per le attività dell’azienda. “Il Piemonte ha una produzione di nocciole davvero notevole.

Hanno molti impieghi, tra cui quelli nel settore dolciario”, afferma Paolo. “Abbiamo anche circa 10 ettari di noccioli, il cui raccolto viene venduto a molte aziende, tra cui Lindt e Ferrero. Sono davvero deliziose. Chi le assaggia, non riesce a smettere di mangiarle!”

Doni della natura

Non è un caso che i noccioli crescano così rigogliosi nella zona: sono stati piantati. “Quest’area è collinare e ogni collina ha un versante esposto a sud e uno esposto a nord. I versanti meridionali hanno il microclima perfetto per l’uva. Quelli settentrionali invece sono meno esposti al sole, quindi troppo freddi per l’uva, ma le condizioni sono ideali per la coltivazione delle nocciole. Questa coltivazione è molto meno laboriosa, visto che quando i frutti sono maturi vengono fatti cadere meccanicamente dalle piante.” Il prodotto tipico piemontese che è un autentico dono della natura è un altro: il tartufo. Tra i momenti più attesi dell’anno, vi è la stagione di raccolta del tartufo bianco. “Non appena terminiamo con la vendemmia, arriva il momento del tartufo bianco”, racconta Paolo. “Si tratta di tartufi noti in tutto il mondo per la loro qualità e il sapore intenso, una prelibatezza esclusiva, valorizzata al meglio dalla combinazione con piatti semplici, come il risotto e le uova.”



Funghi preziosi

“Quando arriva il momento giusto, i cercatori di tartufi e i loro cani si avventurano nei boschi. Ognuno ha il suo territorio dove cercare questi preziosi funghi. Perché i tartufi prediligano alcune zone resta un mistero, ma una determinata popolazione di alberi e il clima rivestono un ruolo importante”, spiega Paolo. “Quando il tartufo è maturo, rilascia un odore

specifico. I cani sono addestrati in modo da seguire questo odore, sapendo di poter contare su una ricompensa se trovano dei tartufi.” E adesso è il momento della spesa per poter preparare alcuni piatti tipici del Piemonte usando il Big Green Egg. Ovviamente non ci mancano né il vino, né le nocciole, e abbiamo anche un tartufo fresco per il risotto. Per tutti gli altri prodotti freschi, possiamo contare sul mercato e su un macellaio locale nella vicina Bra.

Cresciuto tra i formaggi

Una volta acquistati tutti gli ingredienti necessari, Paolo ci porta in un ultimo posto, prima di tornare a Cascina Meriam: l’azienda G. Cravero Srl. “Dovete proprio vedere con i vostri occhi, e assaggiare!”, ci spiega. Mentre Paolo è cresciuto in mezzo alle vigne, Giorgio Cravero ha vissuto tra i formaggi sin dall’infanzia. La famiglia Cravero non produce direttamente il formaggio, ma fin dal 1855 acquista le migliori forme di Grana Padano e di Parmigiano Reggiano e ne segue la maturazione nel suo magazzino. “Compriamo il nostro Parmigiano Reggiano in Emilia-Romagna. Per fare un chilogrammo di formaggio, servono almeno 16 litri di latte, mentre per una forma intera ne occorrono 600 litri. Dopo la produzione e il processo di maturazione, la legge prevede che i formaggi stagionino per 12 mesi nella regione di origine,” spiega Giorgio. A quel punto, se ottengono l’approvazione dei giudici del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, i formaggi sono pronti per la vendita, anche se una stagionatura un po’ più lunga va a tutto vantaggio del gusto.

Classici piemontesi

Quel che rende tanto speciali i formaggi della famiglia Cravero è che, dopo i 12 mesi di stagionatura richiesti dalla legge, il loro Parmigiano Reggiano stagiona per altri 12 mesi in appositi locali a Bra. “Per essere certi di offrire i formaggi migliori, lavoriamo da anni con gli stessi allevatori, con cui abbiamo stabilito un rapporto di fiducia. Ogni formaggio è accompagnato dalla data di produzione e dal marchio del consorzio, ma anche da un numero che identifica il caseificio in cui è stato fatto. Nel magazzino, la temperatura viene mantenuta costante e le forme sono girate ogni 15 giorni, per favorire la stagionatura.” Paolo aveva ragione. Le 5.000 forme di formaggio immagazzinate non sono solo uno spettacolo per gli occhi, ma hanno anche un gusto sublime, il perfetto tocco finale per un risotto al tartufo bianco, tra i grandi classici della cucina piemontese.





Grissini

Per circa 20 grissini

5 g di lievito in polvere
135 ml di acqua tiepida
225 g di farina bianca + quantità necessaria per infarinare le superfici di lavoro
4 g di sale
2 cucchiaini di olio EVO + quantità necessaria per ungere la ciotola

Accessori:
Base convEGGtor
Pietra di cottura Flat Baking Stone

1. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e lasciar riposare per 10 minuti.
2. In una ciotola, unire la farina e il sale. Aggiungere quindi l'acqua con il lievito e l'olio d'oliva e lavorare fino a ottenere un impasto appiccicoso. Adagiare l'impasto su una superficie infarinata e impastare a mano per 10 minuti, fino a renderlo uniforme ed elastico.
3. Trasferire l'impasto in una ciotola precedentemente unta con olio d'oliva e coprirlo con la pellicola trasparente. Lasciar lievitare per 1 ora a temperatura ambiente. Accendere il Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 200 °C.
4. Far fuoriuscire l'aria dall'impasto e spostarlo su



una superficie infarinata. Stendere un rettangolo dello spessore di circa 1 cm e tagliarlo a strisce larghe circa 1,5 cm. Le strisce devono avere una lunghezza tale da stare sul Flat Baking Stone, quindi se necessario tagliarle a metà. Arrotolare le strisce sull'intera lunghezza in modo da creare dei bei bastoncini. Adagiare su un tagliere o un piatto infarinato e lasciar riposare per 15 minuti senza coprire. Nel frattempo, posizionare il convEGGtor e la griglia nell'EGG, quindi inserire anche il Flat Baking Stone. Chiudere il coperchio dell'EGG e portare la temperatura a 200 °C.

5. Infarinare leggermente il Flat Baking Stone, con una spatola, posizionare su di esso i grissini (cuocerli in due tornate se non c'è abbastanza spazio), avendo cura di lasciare dello spazio libero tra uno e l'altro. Chiudere il coperchio e cuocere i grissini per circa 15 minuti, fino a che saranno di un colore dorato.



Risotto con tartufo bianco

Dosi per 4 persone

1 spicchio d'aglio
1 scalogno coscia di pollo
1 cucchiaino di olio d'oliva
300 g di riso arborio
200 ml di vino bianco
400 ml di brodo di pollo
100 g di burro
10 ml di succo di limone
90 g di parmigiano grattugiato
1 tartufo bianco

Accessori:
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Casseruola Cast Iron Dutch Oven

1. Portare il Big Green Egg, con la Cast Iron Grid inserita, a una temperatura di 175 °C. Nel frattempo, pelare l'aglio e gli scalogni e tritarli finemente.
2. Posizionare sulla griglia il Cast Iron Dutch Oven, riscaldandovi l'olio d'oliva. Far saltare l'aglio e lo

scalogno. Far tostare brevemente il riso, mescolando con una spatola. Aggiungere il vino bianco e portare a ebollizione.

3. Versare un terzo del brodo nel Cast Iron Dutch Oven, mescolare e chiudere il coperchio dell'EGG. Attendere 5 minuti e controllare se il riso ha assorbito gran parte del liquido. A questo punto aggiungere metà del brodo rimasto, mescolare e chiudere il coperchio. Nel frattempo, preparare una salsa al burro riscaldando il burro in una casseruola sul fornello fino a che raggiunge un colore dorato-bruno e un aroma di nocciola. Togliere la padella dal fuoco e aggiungere il succo di limone.

4. Controllare di nuovo che il riso abbia assorbito il liquido, quindi aggiungere il brodo rimanente. Chiudere il coperchio e, dopo cinque minuti, controllare se il riso è pronto e se tutto il brodo è stato assorbito. Nel frattempo, pulire il tartufo spazzolandolo con cura.

5. Togliere il Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e versarvi la salsa al burro. Aggiungere il parmigiano grattugiato. Impiattare il risotto grattandovi sopra del tartufo bianco a piacere.



Brasato di coniglio con sedano rapa, patate e funghi gallinacci

Dosi per 4 persone

- 1 coniglio d'allevamento (parte posteriore e cosce)
100 g di bacon in un unico pezzo
½ sedano rapa
4 patate bianche
3 cipolle
2 spicchi d'aglio
100 g di farina 00
2 cucchiaini di olio d'oliva
500 ml di vino bianco
500 ml di brodo di pollo
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
1 foglia di alloro
100 g di funghi gallinacci
¼ di mazzetto di prezzemolo liscio
25 g di olive taggiasche
pane casereccio

Accessori:
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Casseruola Cast Iron Dutch Oven

1. Riscaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid e il Cast Iron Dutch Oven fino a 180°C. Adagiare il coniglio su un tagliere e dividere le cosce dalla parte posteriore (o chiedere al macellaio o al pollivendolo di farlo). Tagliare il bacon a cubetti di 0,5 x 0,5 cm. Pelare il sedano rapa e le patate, pelare le cipolle e tagliare la verdura a pezzettoni. Pelare l'aglio e schiacciarlo.

2. Salare e pepare i pezzi di coniglio, quindi infarinarli leggermente ed eliminare la farina in eccesso. Scaldare l'olio d'oliva nel Cast Iron Dutch Oven e arrostiti il coniglio. Aggiungere l'aglio e la cipolla e far saltare brevemente. Stemperare con il vino bianco e aggiungere il brodo. Unire anche il timo, il rosmarino e la foglia di alloro, quindi posizionare il coperchio sul Cast Iron Dutch Oven. Chiudere il coperchio dell'EGG e ridurre la temperatura a 90°C, poi lasciar cuocere per circa 1,5 ore.

3. Dopo 1,5 ore, aggiungere il sedano rapa e le patate e lasciar sobbollire per altri 30 minuti, senza il coperchio. Nel frattempo, pulire i funghi gallinacci ed eliminare la parte finale dei gambi. Tritare grossolanamente il prezzemolo. Aggiungere i funghi gallinacci 5 minuti prima del termine della cottura.

4. Trasferire il contenuto del Cast Iron Dutch Oven in una ciotola e guarnire con le olive e il prezzemolo tritato. Servire con il pane casereccio.



Bonet

Dosi per 6 persone

- 250 g di zucchero
4 uova
40 g di tuorlo d'uovo
350 ml di latte
150 ml di panna
75 ml di caffè (lasciato raffreddare)
50 ml di Amaretto
2 cucchiaini di cacao in polvere
75 g di amaretti
4 cucchiaini di miele
75 g di nocciole sbollentate
25 g di burro

Accessori:
Base convEGGtor
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Teglia Drip Pan (Round o Rectangular)

1. Riscaldare il Big Green Egg, con il convEGGtor e la Cast Iron Grid in posizione, fino a una temperatura di 140°C. Nel frattempo, riscaldare 150 g di zucchero con poca acqua in una casseruola, posta

- sul fornello a fuoco lento. Cuocere a fiamma bassa fino a ottenere una salsa caramellata di colore bruno. Non mescolare, in quanto lo zucchero potrebbe cristallizzarsi. Limitarsi a scuotere delicatamente la casseruola e poi passare l'interno con dell'acqua. Versare uno strato di caramello in quattro piccoli stampi da forno, rotondi.

2. Mettere in una ciotola le uova, i tuorli, il latte, la panna, il caffè, l'Amaretto, il cacao in polvere e lo zucchero rimanente e lavorare fino a ottenere un composto uniforme. Sbriciolare grossolanamente gli amaretti e incorporare nell'impasto. Versare il composto negli stampi, sopra gli strati di caramello.

3. Inserire gli stampi nel Drip Pan e versarvi dell'acqua fino a che questi saranno immersi per due terzi. Posizionare sulla griglia nell'EGG il Drip Pan, chiudere il coperchio e cuocere per circa 35 minuti.

4. Rimuovere con attenzione i bonet ormai cotti dall'acqua, lasciare raffreddare e poi completare il raffreddamento nel frigorifero.

5. Subito prima di servire, riscaldare il miele in una casseruola e lasciarlo caramellare. Aggiungere le nocciole nel miele e quindi il burro. Versare i dolci nei piatti e guarnire con alcune nocciole sopra di essi. L'accompagnamento ideale per questo dolce è un bicchiere di Amaretto.

Antipasti

Dosi per 4 persone

- 2 cespi di radicchio
- 1 cespo di lattuga rossa
- 1 peperone giallo
- 4 mini peperoni rossi
- 4 carote piccole
- 4 ravanelli con le foglie
- 4 gambi di sedano
- 4 cimette di broccoli
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di capperi
- 50 g di acciughe sott'olio
- 250 ml di olio d'oliva

Accessori:
Griglia in ghisa Cast Iron Grid

1. Riscaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid in posizione fino a una temperatura di 170°C. Nel frattempo, tagliare la base del radicchio e separare le foglie. Rimuovere le foglie più esterne della lattuga e tagliare il cespo a spicchi, avendo cura di attraversare la parte centrale, in modo che gli spicchi restino compatti. Tagliare a metà il peperone giallo, rimuovere il gambo e i semi e tagliare la polpa a spicchi sottili. Eliminare l'estremità superiore dei mini peperoni rossi e rimuovere i semi. Pelare le carote, lasciando qualche foglia. Lavare i ravanelli lasciando tutte le



foglie. Dividere i gambi di sedano e pelarli con uno sbucciatore per rimuovere eventuali filamenti.
2. In una casseruola sul fornello, portare a ebollizione dell'acqua salata. Sbollentare i broccoli per 1 minuto, scolarli, quindi lasciarli raffreddare

in acqua fredda. Scolare. Pelare l'aglio, scolare i capperi e frullarli insieme alle acciughe e all'olio d'oliva, fino a ottenere una miscela omogenea. Cospargere i mini peperoni rossi con questa miscela, posizzarli sulla griglia dell'EGG, chiudere

il coperchio e grigliare per circa 5 minuti.
3. Nel frattempo, disporre tutte le verdure su un piatto da portata o un vassoio, con i peperoni ripieni come intingolo.

Vitello tonnato

Dosi per 4 persone

- 600 g di vitello
- 4 rametti di timo
- 4 rametti di rosmarino
- 3 spicchi d'aglio
- 500 g di filetto di tonno
- 50 g di polenta
- 4 uova
- 15 g di capperi salati
- 25 g di acciughe sott'olio
- ½ mazzetto di prezzemolo liscio
- 25 g di olive taggiasche
- 10 g di rucola
- sale marino grosso
- olio d'oliva

Accessori:
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter
Base convEGGtor
Supporto Porcelain-Coated V-Rack
Termometro Instant Read Digital Thermometer
Griglia Cast Iron Griddle Half Moon

1. Portare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid a una temperatura di 170°C. Legare il vitello con dello spago da cucina infilando i rametti di timo e rosmarino tra lo spago e la carne. Pelare l'aglio e tagliarlo a metà per il senso della lunghezza, quindi inserirlo tra la carne e lo spago. Condire generosamente il vitello con sale e pepe e grigliarlo

rapidamente su tutti i lati all'interno dell'EGG.
2. Rimuovere la carne dalla griglia, quindi togliere la griglia dall'EGG usando il Cast Iron Grid Lifter. Inserire il convEGGtor e poi di nuovo la Cast Iron Grid, quindi sistemare il Porcelain-Coated V-Rack sopra di essa. Chiudere il coperchio e portare la temperatura dell'EGG a 120°C.
3. Sistemare il vitello sul V-Rack, chiudere il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere la carne per circa 30 minuti, fino a raggiungere una temperatura interna di 52°C. Per verificare la temperatura, usare l'Instant Read Digital Thermometer. Togliere la carne dall'EGG e lasciarla da parte. Se si preferisce, è possibile preparare il vitello in anticipo. Quando si sarà raffreddato, coprirlo e riporlo in frigorifero.
4. Togliere il V-Rack dalla griglia. Togliere la griglia dall'EGG usando l'apposito Cast Iron Grid Lifter, quindi rimuovere il convEGGtor e rimettere in posizione la griglia. Sistemare la Cast Iron Griddle Half Moon con il lato liscio rivolto verso l'alto. Chiudere il coperchio e aumentare la temperatura a 200°C. Nel frattempo, tagliare i filetti di tonno in strisce sottili di circa 5x5 cm. Versare la polenta su un piatto grande e infarinare le fette di tonno con essa.
5. Spennellare leggermente la Cast Iron Griddle Half Moon con dell'olio d'oliva e far saltare rapidamente i pezzi di tonno. Togliarli dall'EGG, lasciarli raffreddare, coprirli e metterli in frigorifero.
6. Sul fornello, portare a ebollizione una casseruola con dell'acqua salata e far bollire le uova per 8 minuti. Togliere le uova dal fuoco e farle raffreddare in acqua fredda. Nel frattempo, mettere i capperi in un colino e sciacquarli sotto l'acqua corrente. Scolarli e tagliarli grossolanamente. Tritare gros-



solanamente le acciughe e il prezzemolo (conservando qualche rametto per guarnire). Sgusciare le uova e rimuovere l'albume. Spezzettare il tuorlo, unirlo a capperi, acciughe e prezzemolo e poco olio d'oliva e condire con sale marino e pepe macinato al momento. Tagliare a metà le olive e togliere i noccioli.
7. Togliere dal frigorifero il vitello e il tonno e tagliarli in fette sottili. Distribuirle sui piatti, spruzzarle di olio d'oliva e condirle con sale marino e

pepe macinato di fresco. Con il cucchiaino, distribuire su ogni piatto una quenelle di miscela a base di tuorlo e guarnire con le olive, la rucola e il prezzemolo.

SUGGERIMENTO

In questa ricetta vengono usati soltanto i tuorli. Gli albumi avanzati possono essere usati per altri piatti, ad esempio per insaporire un'insalata.

Gli utili accessori Big Green Egg

Il Big Green Egg si distingue dagli altri barbecue, e questo grazie alla qualità del prodotto, alle infinite possibilità che offre, e non solo: anche la vasta gamma di accessori a disposizione è unica! Attualmente, sul mercato ci sono oltre 130 accessori diversi, tutti pensati appositamente per il Big Green Egg. Oltre ad alcuni strumenti di base, la gamma include una serie di utili strumenti che rendono l'EGG ancora più versatile. Di seguito descriveremo alcuni degli accessori disponibili, per fornire qualche esempio della qualità e della funzionalità dei prodotti.

Cast Iron Dutch Oven

Il Cast Iron Dutch Oven è una casseruola in ghisa all'olandese ideale per cucinare piatti unici di ogni genere, come stufati, spezzatini, zuppe o portate di carne semplicemente deliziose. La ghisa trattiene bene il calore e assicura una cottura uniforme, rendendo il Cast Iron Dutch Oven particolarmente adatto alla cottura lenta e agli arrosti. Per usarlo, basta posizzarlo sulla griglia dell'EGG. Se si desidera dare ai piatti o agli ingredienti il caratteristico sapore del Big Green Egg, basta non usare il coperchio del Dutch Oven, ma chiudere solo la cupola dell'EGG.



Porcelain-Coated V-Rack

Chi ama la carne non può fare a meno del Porcelain-Coated V-Rack. Posizionandovi un pezzo di carne di grandi dimensioni (anche ripiena), un pollo o un tacchino, e disponendo questa griglia speciale sopra la teglia Rectangular Drip Pan, la cottura sarà perfetta e sarà inoltre possibile raccogliere i succhi di cottura. Il V-Rack può essere appoggiato direttamente sulla griglia del Big Green Egg, per una cottura indiretta che mantiene la carne e il pollame morbidi e saporiti.



Brasato

Dosi per 4 persone

- 1 pezzo di carne di manzo da 1 kg
 - 1 sedano rapa
 - 1 carota
 - 1 gambo di sedano
 - 1 cipolla
 - 2 spicchi d’aglio
 - 3 rametti di rosmarino
 - 2 foglie di alloro
 - 1 stecca di cannella
 - 4 chiodi di garofano
 - 5 bacche di ginepro
 - 700 ml di vino Barolo
 - 100 g di farina
 - 40 g di burro
 - 500 ml di brodo di manzo
 - 1 scalogno
 - 1 cucchiaio di olio d’oliva
 - 300 g di polenta
 - 1,5 l di brodo di pollo
 - 4 rametti di prezzemolo liscio
 - 100 g di parmigiano grattugiato
- Accessori:
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Casseruola Cast Iron Dutch Oven

1. Mettere la carne in una ciotola. Pelare il sedano rapa e la carota e tagliarli a pezzettoni, così come il gambo di sedano. Pelare le cipolle e l’aglio e tritare grossolanamente la cipolla. Con dello spago da cucina, legare il rosmarino in un mazzetto. Distribuire le verdure a pezzi, uno spicchio di aglio, il rosmarino, la foglia di alloro, la cannella, i chiodi di

garofano e le bacche di ginepro sopra la carne e versarvi sopra il Barolo. Coprire la ciotola con della pellicola trasparente e lasciare marinare per 12 ore in frigorifero.

2. Riscaldare il Big Green Egg con la Cast Iron Grid fino a 170°C. Rimuovere la carne dalla marinatura e far scolare bene (conservare la marinatura e le verdure, rimuovendo solo la cannella e i chiodi di garofano). Con della carta assorbente da cucina, tamponare la carne per asciugarla, quindi infarinarla leggermente, eliminando la farina in eccesso. Mettere sulla griglia il Cast Iron Dutch Oven, aggiungere il burro e aspettare che diventi dorato.

3. Cuocere la carne su entrambi i lati, bagnandola con il brodo di manzo, e aggiungere la marinatura e le verdure. Portare a ebollizione, posizionare il coperchio sul Cast Iron Dutch Oven, chiudere il coperchio dell’EGG e ridurre la temperatura a 90°C. Lasciar sobbollire per circa 3 ore.

4. Una volta cotta, togliere la carne dalla casseruola e rimuovere il rosmarino e l’alloro. Rimettere il coperchio del Cast Iron Dutch Oven e lasciar ridurre il liquido fino a formare un sugo denso. Nel frattempo, pelare e tritare gli scalogni e tritare finemente il secondo spicchio di aglio. Riscaldare l’olio d’oliva in una casseruola posta sul fornello e farvi saltare gli scalogni e l’aglio. Aggiungere la polenta, seguita dal brodo di pollo. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma e cuocere la polenta per circa 30 minuti, avendo cura di mescolare spesso.

5. Rimettere la carne nel suo sugo, insieme alle verdure, e farla scaldare. Separare le foglie del prezzemolo. Unire il parmigiano grattugiato alla polenta ormai pronta. Distribuire la polenta e la carne con il sugo nei piatti, guarnendo con il prezzemolo.



Puro Piemonte

I piemontesi sanno bene come prendersi cura di sé e la cucina locale riveste un ruolo fondamentale, a casa e nei numerosi ristoranti della regione. Un esempio? L’Osteria da Gemma a Roddino, un ristorante speciale con al timone una donna eccezionale, Gemma Boeri. Sebbene Gemma non si occupi più in prima persona della cucina, il ristorante ha mantenuto la stessa atmosfera di un tempo, preservando intatte le preziose ricette della titolare. I clienti non hanno a disposizione una lista da cui scegliere, ma un menù fisso, la cui unica costante è la qualità assoluta. Il pane fresco viene cotto ogni giorno direttamente in cucina, mentre il martedì è giorno di pasta, con la preparazione delle scorte per l’intera settimana. La semplicità del ristorante, la prelibatezza dei piatti e la straordinaria ospitalità sono valse all’osteria una popolarità sempre maggiore, regalando agli amanti della buona tavola un’ottima ragione per visitare il Piemonte.



Flat Baking Stone

L’uso del convEGGtor trasforma agevolmente il Big Green Egg in un forno, grazie alla tecnica di cottura indiretta. Combinando questo accessorio con il Flat Baking Stone posizionato sulla griglia, l’EGG diventa un vero e proprio forno di pietra, adatto per cuocere pane fragrante e pizze dall’inconfondibile base croccante. La pietra è semplice da usare ed è disponibile anche nella versione Half Moon (per i modelli Large ed XLarge), con cui ad esempio è possibile cuocere dei panini sulla pietra grigliando simultaneamente la carne a cui si accompagnano. Questa soluzione inoltre è ideale per tenere in caldo casseruole o pietanze già cucinate.



Cast Iron Griddle Half Moon

Questa piastra in ghisa è molto pratica e svolge una doppia funzione, avendo un lato liscio e l’altro scanalato. Il lato liscio è ideale per preparare crêpe, pancake o uova, mentre il lato scanalato 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.

Instant Read Digital Thermometer

Questo termometro digitale consente di misurare in pochi secondi la temperatura interna esatta di carne, pesce e pollame, per determinare il tempo di cottura perfetto in completa sicurezza. Inserendo la sonda in acciaio inox al centro del cibo da cuocere, la temperatura viene subito riportata sul grande display LCD. Il termometro digitale istantaneo raggiunge fino a 232°C e si spegne automaticamente dopo cinque minuti di inattività.



BIG GREEN EGG
MENU
DI STAGIONE

Sapori d’inverno

Chi ha detto che d’inverno il Big Green Egg debba andare in letargo? Basta preparare gli ingredienti in casa, così è sufficiente uscire qualche minuto per la cottura. In questo modo, il sapore del Big Green Egg allietterà anche la tavola invernale, come dimostra questo delizioso menu di tre portate.

Volete ricevere per e-mail dei deliziosi menu stagionali e ricette speciali? Basta iscriversi alla nostra newsletter su biggreenegg.eu

Insalata di cavolo con quaglia grigliata, pancetta e mela



Prosciutto glassato con pastinaca grigliata e purea di patate e sedano rapa



Budino al cioccolato con noci e fichi



Stagionare il prosciutto

Se preferite, invece che chiedere al macellaio un prosciutto stagionato potete occuparvene personalmente, eseguendo questi passaggi: sciogliere 250 g di sale in un litro di acqua tiepida. Aggiungere a piacere foglie di alloro, timo, pepe nero e bacche di ginepro per aromatizzare e lasciar raffreddare l’acqua. Immergere il prosciutto nel liquido, avendo cura di sommergerlo completamente, coprire il tutto e lasciarlo stagionare per 10 giorni nel frigorifero. Prima dell’uso, lasciare desalinizzare in acqua non salata per almeno 25 ore. Se avanza del prosciutto, è possibile conservarlo e consumarlo il giorno dopo.

Lista della spesa per 4 persone

- Antipasto**
4 quaglie disossate
12 fette di pancetta
½ cavolo cappuccio piccolo
½ cavolo verde piccolo
½ cavolo rosso piccolo
1 cipolla rossa
4 cucchiaini di olio d’oliva
2 cucchiaini di aceto di sidro di mele
1 cucchiaino di miele
50 g di noci
2 mele

- Piatto principale**
1 ½ kg di prosciutto stagionato, con il grasso e senza cotenna
1-2 cucchiaini di chiodi di garofano
1 arancia
250 ml di miele
50 ml di cognac
1 cucchiaino di semi di senape
1 cucchiaino di pepe nero
500 g di patate
250 g di sedano rapa
100 ml di latte
50 g di burro
6-8 pastinache
4 rametti di prezzemolo liscio

- Dessert**
150 g di burro a temperatura ambiente + quantità necessaria per ungere lo stampo
150 g di zucchero muscovado
3 uova
25 g di cacao in polvere
125 g di farina autolievitante
50 g di cioccolato bianco
50 g di cioccolato fondente
25 g di noci
4 fichi secchi
100 g di yoghurt
20 g di zucchero a velo

- Accessori:**
Base convEGGtor
Griglia in ghisa Cast Iron Grid
Supporto Porcelain-Coated V-Rack
Teglia rettangolare Rectangular Drip Pan
Termometro Dual Probe Wireless Remote Thermometer
Sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter
Guanto Pit Mitt BBQ Glove

Da preparare in anticipo:
Insalata di cavolo
Posizionare le quaglie aperte sul piano di lavoro con il lato della pelle rivolto verso l’alto. Rimuovere con cura la pelle e adagiare due fette di pancetta su ogni quaglia. Distendere nuovamente la pelle. Tagliare il cavolo in listarelle sottili o grattugiarlo, quindi metterlo in una ciotola. Pelare e affettare la cipolla e unirla al cavolo. Preparare il condimento mettendo l’olio, l’aceto e il miele in un barattolo pulito; chiudere il coperchio e scuotere bene. Coprire la quaglia e l’insalata di cavolo e riporle in frigorifero, come



anche il condimento. Tritare grossolanamente le noci e riporre in un contenitore richiudibile.

Da preparare in anticipo:
Prosciutto glassato
Praticare un taglio laterale nella parte grassa del prosciutto e inserirvi i chiodi di garofano. Lavare l’arancia con acqua calda e rimuovere la scorza. Tagliare a metà il frutto e spremere il succo. Unire la scorza al succo e a miele, cognac, semi di senape e pepe nero. Pelare le patate e il sedano rapa e tagliarli in pezzi di dimensioni simili. Immergerli in acqua leggermente salata all’interno di una casseruola e portare a ebollizione, quindi cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo, riscaldare il latte in una casseruola. Scolare le patate e il sedano rapa, passare in un setaccio con fori grandi e unire al latte caldo e al burro. Lasciar raffreddare la purea. Lavare le pastinache e tagliarle in quarti nel senso della lunghezza. Coprire e riporre in frigorifero il prosciutto, la miscela a base di miele, la purea e le pastinache.

Da preparare in anticipo:
Budino al cioccolato
Ungere con del burro una teglia per budino della capacità di circa 1 litro. In una terrina, lavorare il burro e lo zucchero muscovado con una frusta elettrica fino a ottenere una miscela spumosa. Aggiungere le uova, una per volta. Incorporare il cacao in polvere, la farina e un pizzico di sale nella miscela, creando una pastella. Tagliare a pezzetti il cioccolato, tritare grossolanamente le noci e tagliare i fichi a pezzetti. Unire alla pastella e versare il tutto nella teglia. A parte, mischiare lo yoghurt e lo zucchero a velo. Conservare la teglia con il budino e lo yogurt in frigorifero, avendo cura di coprire con dell’alluminio.

Preparazione: Prosciutto glassato 1
Cuocere prima il prosciutto, in modo che non passi troppo tempo tra l’antipasto e il piatto principale. Accendere il Big Green Egg e riscaldare fino a 130 °C, con la Cast Iron Grid in posizione. Adagiare il prosciutto nel Porcelain-Coated V-Rack, all’interno del Rectangular Drip Pan. Con un cucchiaino, distribuire la miscela a base di miele sul prosciutto per irrorarlo. Mettere il Drip Pan sulla griglia e inserire nel cuore della carne la sonda del Dual Probe Wireless Remote Thermometer. Chiudere il coperchio dell’EGG e cuocere fino a raggiungere una temperatura di 58 °C. La cottura richiederà circa 1,5 ore. Ogni 15 minuti, cospargere il prosciutto con la miscela a base di miele. Nel frattempo, controllare che il miele che cola nel Drip Pan non si caramelli. Se succede, versare dell’acqua o del vino bianco nel Drip Pan. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, rimuovere il prosciutto dall’EGG e posizionarlo su una superficie resistente al calore, tenendolo sempre sul V-Rack

e del Drip Pan. Coprire con dell’alluminio e proseguire con la preparazione dell’insalata di cavolo.

Preparazione: Insalata di cavolo
Rimuovere la Cast Iron Grid dall’EGG usando l’apposito Cast Iron Grid Lifter. Rimuovere il convEGGtor con il guanto Pit Mitt BBQ Glove e riposizionare la Cast Iron Grid. Chiudere il coperchio e alzare la temperatura a 200 °C. Posizionare le quaglie sulla griglia con il lato della pelle verso il basso, insieme alle fette di pancetta rimaste, quindi richiudere il coperchio. Grigliare la pancetta per circa 5 minuti, fino a che diventa croccante. Quindi toglierla dalla griglia, girare le quaglie e grigliarle per altri 5 minuti. Sbucciare le mele, rimuovere i torsoli e tagliarle in strisce sottili. Scuotere di nuovo in modo energico il barattolo con il condimento, versarlo sull’insalata di cavolo e condire con sale e pepe. Disporre l’insalata su un piatto da portata grande. Condire le quaglie grigliate con del pepe e distribuire la pancetta grigliata, le fette di mela e le noci tritate sull’insalata.

Preparazione: Prosciutto glassato 2
Riportare la temperatura dell’EGG a 170 °C. Distribuire le pastinache sulla griglia e cuocerle per 10-15 minuti. Girare le verdure di tanto in tanto durante la cottura. Rimuovere l’alluminio dal prosciutto.

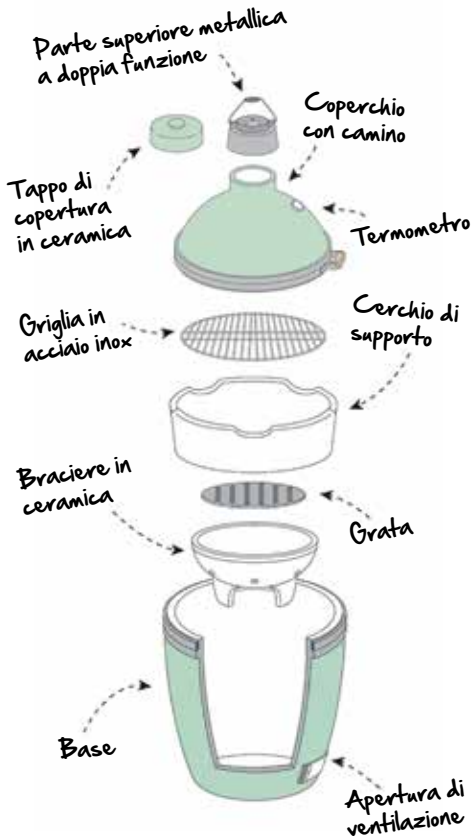


Togliere le pastinache dalla griglia e adagiarle nel liquido di cottura raccolto nel Rectangular Drip Pan sotto il V-Rack. Rimettere sulla griglia, chiudere il coperchio e riscaldare il prosciutto. Nel frattempo, scaldare la purea di patate e sedano rapa sul fornello e condire con sale e pepe. Togliere il Drip Pan dall’EGG. Tagliare a fette il prosciutto e distribuire nei piatti insieme alle pastinache e alla purea. Guarnire con del prezzemolo.

Preparazione: Budino al cioccolato
Rimuovere la Cast Iron Grid dall’EGG usando l’apposito Cast Iron Grid Lifter. Inserire il convEGGtor con il guanto Pit Mitt BBQ Glove e riposizionare la Cast Iron Grid. Portare la temperatura dell’EGG a 150 °C. Inserire lo stampo, sempre coperto con l’alluminio, e appoggiarlo sulla griglia. Abbassare il coperchio dell’EGG e cuocere il dolce per 30 minuti circa. Assicurarsi della cottura corretta premendo leggermente la superficie: il dolce deve risultare solido, mentre l’interno deve restare umido. Mescolare di nuovo lo yoghurt e usarlo per guarnire il budino, che avrete ribaltato su un piatto da portata.

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, disponete gli accessori nella posizione desiderata, a seconda di cosa preparerete.
4. Chiudete il coperchio e posizionate il camino. Regolare la temperatura tramite l'apertura di ventilazione e il camino.

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.
Crostacei	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Pesce	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Costata di manzo	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Bistecca di manzo	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Costolette di agnello	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Pollo	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Petto d'anatra	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Disposizione 2				
Cottura Indiretta				
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
Pollo	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Coscia di pollo	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Petto di pollo	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Affumicatura				
Lombo di maiale	2-5 kg	90°C	65°C	4 ora
Bistecca di girello	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 ora
Salmone	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Disposizione 3				
Stufato di carne	2-8 kg	150°C	-	3-4 ora
Stufato di verdura	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Disposizione 4				
Pizza (crosta 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Patate soffiate	-	150°C	-	2-3 ora
Tuberi soffiati	-	150°C	-	2-3 ora
Tortino caldo al cioccolato	-	200°C	-	10 min.

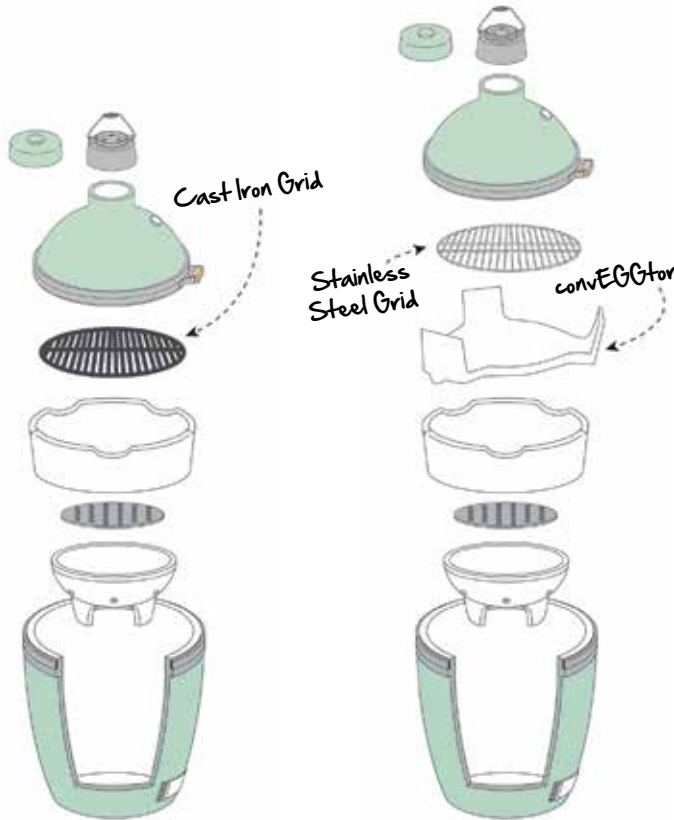
Dopo l'uso

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 2 convEGGtor e Stainless Steel 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.

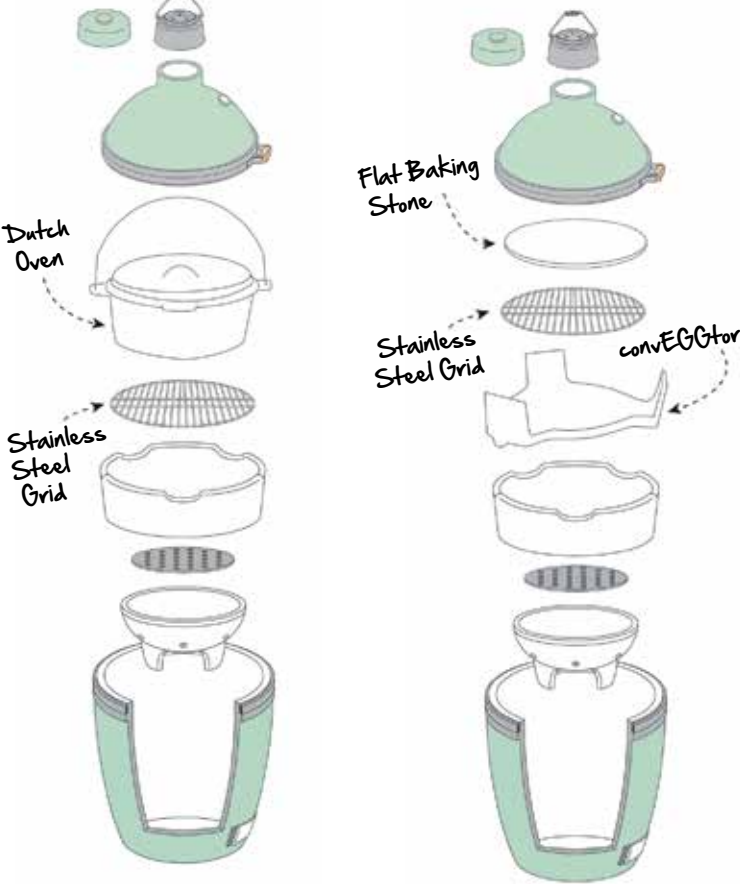
Utile anche per:
Preparazioni di carne brevi
Verdure / Pesce / Frutta / Capesante

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 gli ingredienti.

Utili anche per:
Cuocere lentamente grossi pezzi di carne / Pesce / Affumicare grossi pezzi di carne e pesce

3 Stainless Steel Grid e Dutch Oven 4 convEGGtor, Stainless Steel Grid e Flat Baking Stone



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.

Utile anche per:
Guancia di maiale stufata /
Stufato di verdure /
Boeuf Bourguignon / Cipolle stufate

Cuocere su pietra

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

Utile anche per:
Pane / Pizza /
Tortino caldo al cioccolato /
Patate e verdure soffiate

Ricette per tutti i giorni

Il Big Green Egg si presta alle preparazioni più elaborate, ma è altrettanto adatto per i pasti quotidiani. Accendete il vostro EGG e datevi da fare: in men che non si dica, potrete gustare un pasto delizioso. Queste pietanze prelibate sono relativamente rapide e semplici da preparare, l'ideale per conciliare gli impegni delle giornate più frenetiche!

Risotto ai funghi con pesce sander in jamón serrano

Tempo di preparazione: 50 minuti

Dosi per 4 persone

- 4 filetti di pesce sander da 130 g con la pelle
- 8 fette di jamón serrano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- 200 g di funghi misti
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 300 g di riso per risotti
- 100 ml di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di sciroppo di mele
- 1 cucchiaino di salsa hoisin
- 4 rametti di prezzemolo liscio
- 2 rametti di dragoncello
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 4 noci di macadamia

Accessori:

- Casseruola Cast Iron Dutch Oven
- Teglia rettangolare Rectangular Drip Pan

1. Scaldare il Big Green Egg con la griglia in acciaio inox standard in posizione e il Cast Iron Dutch Oven sopra la griglia, fino a una temperatura di 180°C. Posizionare due fette di jamón serrano leggermente sovrapposte per la lunghezza sul piano di lavoro e avvolgere uno dei filetti di pesce. Fare lo stesso con gli altri filetti. Pelare l'aglio e tagliarlo a fettine sottili. Pulire i funghi e affettarli.
2. Scaldare l'olio d'oliva nel Cast Iron Dutch Oven e far saltare l'aglio, lo scalogno, il riso e metà dei funghi. Condire con sale e pepe. Aggiungere il vino bianco. Versare il brodo vegetale, mescolare e chiudere il coperchio dell'EGG. Lasciar cuocere per circa 20 minuti, fino a cottura del riso.
3. Circa 8 minuti prima del completamento della

cottura del risotto, posizionare i filetti di pesce avvolti nel prosciutto sulla griglia, accanto al Cast Iron Dutch Oven. Chiudere il coperchio dell'EGG e grigliare per circa 4 minuti, quindi girare i filetti e grigliare per altri 4 minuti.

4. Togliere il Cast Iron Dutch Oven dalla griglia e aggiungere i funghi rimanenti. Mescolare e lasciar riposare il risotto per 10 minuti. Sistemare i filetti di pesce grigliati nel Rectangular Drip Pan. Miscelare lo sciroppo di mele e la salsa hoisin e cospargere i filetti di pesce con questa miscela. Adagiare il Drip Pan sulla griglia, abbassare il coperchio e lasciar cuocere il pesce per circa 3 minuti. Nel frattempo, separare le foglie dai rametti di prezzemolo e dragoncello.

5. Unire il parmigiano grattugiato al risotto, salare e pepare a piacere e disporre nei piatti. Posizionare un filetto di pesce in ciascun piatto, cospargere con le erbe aromatiche e grattugiarvi sopra della noce di macadamia.



Pollo ruspante con brie e couscous israeliano

Tempo di preparazione: 40 minuti

Dosi per 4 persone

- 4 filetti di pollo ruspante
- Miscela di spezie ras-el-hanout
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 400 ml di brodo di pollo
- 200 g di couscous israeliano
- ½ peperone rosso
- 1 cipolla rossa
- 2 spicchi di aglio affumicato
- 2 cipollotti
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 200 g di Brie de Meaux

1. Riscaldare il Big Green Egg, con la griglia standard in acciaio inox in posizione, fino a 170°C. Nel frattempo, mischiare la miscela di spezie ras-el-hanout con 1 cucchiaino di olio d'oliva, quindi cospargere i filetti di pollo con tale composto. Portare a ebollizione il brodo, aggiungere il couscous israeliano e cuocere per circa 10 minuti, fino a renderlo tenero.
2. Rimuovere il gambo e i semi del peperoncino e affettarlo finemente. Pelare e affettare l'aglio

e la cipolla. Tagliare i cipollotti ad anelli sottili.

3. Riscaldare poco olio d'oliva in una casseruola sul fornello, quindi far saltare le verdure sminuzzate. Aggiungere il curry in polvere e far saltare per un altro minuto. Scolare il couscous, unirlo alle verdure e coprire la casseruola.

4. Posizionare sulla griglia nell'EGG i filetti di pollo, chiudere il coperchio e grigliare per circa 15 minuti. A metà cottura, girare i filetti. Nel frattempo, tagliare il Brie a fette e adagiarle sopra i filetti durante l'ultimo minuto di cottura.

5. Disporre il couscous nei piatti insieme a un filetto di pollo per porzione.



Tortilla di selvaggina e verdure arrostate

Tempo di preparazione: 35 minuti

Dosi per 4 persone

- 1 cipolla rossa
- ½ peperoncino rosso
- ½ porro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 300 g di carne di selvaggina, manzo o agnello macinata
- 70 g di passata di pomodoro
- 200 ml di brodo di selvaggina
- 150 g di pastinache
- 150 g di prezzemolo a radice
- 150 g di carote in diverse varietà
- 150 g di zucchine
- 150 g di funghi cardarelli
- 2-3 spicchi di aglio
- 4 tortilla
- 2 ramoscelli di coriandolo

Accessori:

- Griglia rotonda forata Round Perforated Grid

1. Riscaldare il Big Green Egg con la griglia in acciaio inox standard e la Round Perforated Grid in posizione fino a 180°C. Nel frattempo, pelare e affettare la cipolla. Rimuovere il gambo e i semi dal peperoncino e tagliarlo finemente, quindi pulire il porro, tagliarlo ad anelli e poi di nuovo a metà. Riscaldare 1 cucchiaino di olio d'oliva in una casseruola e far saltare le cipolle, il peperoncino e i porri. Aggiungere la carne macinata e far soffriggere. Quindi aggiungere



la passata di pomodoro, far saltare per 1 minuto e versare il brodo di selvaggina. Lasciar ridurre e condire a piacere con sale e pepe.

2. Nel frattempo, pulire le pastinache, le radici di prezzemolo e le carote, eliminare le estremità delle zucchine e tagliare il tutto a listarelle. Pulire i funghi e affettarli. Pelare l'aglio e schiacciarlo. Mettere le verdure in una ciotola e cospargerle con l'olio d'oliva rimasto.

3. Disporre le verdure sulla Round Perforated Grid, chiudere il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere per 8-10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, condire la miscela a base di carne con sale e pepe, disporre sulle tortilla e arrotolare bene.

4. Mettere in una ciotola le verdure cotte sulla Round Perforated Grid. Posizionare le tortilla sulla Round Perforated Grid, chiudere il coperchio dell'EGG e riscaldare per alcuni minuti. Nel frattempo, separare le foglie del coriandolo.

5. Prendere le tortilla dall'EGG, tagliarle a metà e disporle nei piatti. Servire con le verdure arrostate e guarnire con il coriandolo.



Cozze con pane

Tempo di preparazione: 30 minuti

- 2 kg di cozze
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di rosmarino
- ½ cucchiaino di wasabi
- 100 ml di salsa di soia
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 confezione da 400 g di verdure miste (per minestrone o cozze)
- 500 ml di vino bianco o 1 bottiglia di birra bock
- 5 rametti di prezzemolo liscio
- 5 ramoscelli di cerfoglio
- 5 foglie di erba cipollina
- 200 g di panna
- baguette o altro pane da servire con le cozze

Accessori:

- Padella Paella Grill Pan

1. Riscaldare il Big Green Egg con la griglia in acciaio inox standard e portarlo a 220°C. Nel frattempo, controllare le cozze ed eliminare quelle aperte o con il guscio rotto; mettere le altre in un colino e sciacquarle con acqua fredda. Pelare l'aglio e tritarlo; separare le foglie del timo e gli aghi del rosmarino e tritarli finemente. Mischiare il wasabi con la salsa di soia.
2. Riscaldare l'olio d'oliva nella Paella Grill Pan sulla griglia dell'EGG. Attendere fino a quando l'olio sarà molto caldo, quindi aggiungere l'aglio e le verdure, cuocere per pochi minuti e poi aggiungere anche le erbe aromatiche tritate e le cozze. Versare anche il vino bianco o la birra bock e la miscela di salsa di soia e wasabi. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere le cozze per circa 5 minuti, fino a quando si apriranno completamente. Nel frattempo, separare le foglie del prezzemolo e del cerfoglio e tritarle, quindi tagliare l'erba cipollina. Unire il tutto alla panna.



3. Trasferire le cozze in una ciotola e servirle con il pane e la panna aromatizzata alle erbe.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

Per un piatto più elaborato, è possibile servire con le cozze anche della rapa o del sedano rapa in forma di "chips". Per prepararlo, tagliare la verdura a fette e farle sbollentare in acqua leggermente salata, fino a cuocerla al dente. Scolare, far raffreddare in acqua fredda e lasciarla scolare in un colino. Grigliare su tutti i lati nel Big Green Egg a circa 220°C.





Big Green Egg's Flavour Fair

Un successo clamoroso!

Decine di professionisti talentuosi, prodotti freschi di qualità eccellente, cuochi amatoriali curiosi ed entusiasti, il tutto condito da più di 100 Big Green Egg: ecco gli ingredienti base dell'appetitosa Big Green Egg's Flavour Fair, una fiera gastronomica dal successo clamoroso. Tra i visitatori e gli addetti ai lavori, compresi chef e produttori artigianali, ci sono alcuni fedelissimi che partecipano a questo evento annuale fin dalla prima edizione, accomunati dall'amore per il Big Green Egg, per le tecniche tradizionali e per i menu a base di prodotti e ingredienti dal sapore autentico.

A dominare la scena sono i food truck e i padiglioni a tema, dedicati a varie categorie di prodotti freschi quali pesce, carne, ortaggi, ma anche paste e dolci tradizionali: il risultato è un'atmosfera allegra e stuzzicante, incentrata sui sapori, sulle nuove scoperte e sulla voglia di imparare. L'intera giornata è trascorsa assaggiando le portate più succulente, reinterpretando piatti e prodotti familiari con

sapori inediti, esplorando le possibilità offerte dal Big Green Egg e apprendendo nuove tecniche. Le novità di quest'anno erano lo Smaaktheater (il "teatro del gusto") e il padiglione dedicato alle master class e alle dimostrazioni: entrambi hanno riscosso un enorme successo, così come lo stand del ristorante De Librije (tre stelle Michelin) e l'iniziativa Flavour Fair Challenge, durante la



quale i visitatori si sono sfidati a colpi di Big Green Egg.

Domenica 19 giugno 2016 si terrà la 10a edizione della Big Green Egg's Flavour Fair. Ulteriori informazioni saranno disponibili sul prossimo numero di Enjoy! Non perdetevi!

Nel prossimo numero di Enjoy!



Speriamo che questo numero di Enjoy! sia stato di vostro gradimento. In questo caso, i protagonisti indiscussi di articoli e ricette sono stati l'autunno e l'inverno, mentre nel prossimo numero troverete una serie di piatti ideali per la primavera e l'estate: ogni stagione è buona per offrirvi nuovi spunti!

Menu di stagione

Sapori primaverili ed estivi

I luoghi dello chef

Alla scoperta dei migliori prodotti irlandesi

Intolleranze alimentari

Delizie senza glutine

Islanda

La cucina dello chef Hrefna Sætran

Pasticceria

Preparare i prodotti da forno con il Big Green Egg

Sostenibilità

L'anatra selvatica

THE BIG GREEN EGG BOOK



All'inizio del 2014, è uscito nei Paesi Bassi The Big Green Egg Book, il libro ufficiale del Big Green Egg, da oggi disponibile anche in inglese. Questa

stupenda opera di consultazione contiene una prefazione di Jonnie Boer, il rinomato chef olandese alla guida del ristorante De Librije di Zwolle (tre stelle Michelin), ed è già una preziosa fonte di ispirazione per molti appassionati di cucina. Tutte le tecniche offerte dal Big Green Egg (perfetto, ad esempio, per cuocere, arrostiti, stufare, grigliare, affumicare e rosolare a calore moderato) vengono affrontate e descritte in dettaglio, con precise istruzioni passo per passo. Le numerose tecniche di base e le ricette più complesse elaborate dai nostri ambasciatori fanno di questo volume lo strumento perfetto per chi possiede già un Big Green Egg, ma anche per chi intende acquistarlo in futuro. Naturalmente i piatti proposti prevedono soltanto ingredienti di qualità eccellente, ai quali viene conferito l'aroma tipico del Big Green Egg, delicato ma inconfondibile. Le

stupende fotografie di The Big Green Egg Book ritraggono le pietanze in tutto il loro splendore: l'acquolina in bocca è assicurata.



The Big Green Egg Book è una miniera inesauribile di informazioni e ricette: composto da ben 192 pagine, misura 24 x 28 cm ed è rilegato con una bellissima copertina rigida.



Il prossimo numero di Enjoy! sarà disponibile presso il vostro rivenditore Big Green Egg di fiducia da fine marzo 2016.

**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

