

PAGINA 10

PRELIBATEZZE
VEGETARIANE



PAGINA 13

I SAPORI
DI BERLINO



PAGINA 20

PASTICCINI
E DESSERT



Enjoy!

IT - #8 AUTUNNO/INVERNO



UNA CUCINA PURA
& AUTENTICA
ALGARVE - PORTOGALLO



OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG OPEN FLAVOUR

Molti professionisti della cucina seducono ogni giorno i loro clienti con il delizioso aroma che il Big Green Egg regala alle loro creazioni. Oltre alle varie tecniche di cottura che questo strumento permette di sperimentare e alla sua resistenza, l'inconfondibile nota di sapore conferita alle preparazioni è valsa al Big Green Egg un'enorme fama nel settore della ristorazione. Come tutti gli appassionati di cucina, gli esperti preferiscono lavorare con ingredienti scelti con cura, e solo gli strumenti migliori permettono di esaltare i cibi più pregiati. Anche lo chef Micha Schäfer è di questo avviso...

Non avrei mai pensato al Big Green Egg di mia spontanea volontà. Quando Billy Wagner mi ha chiesto di venire a lavorare al Nobelhart & Schmutzig, la cucina era ancora tutta da allestire. Non ero molto entusiasta all'idea di un sistema per grigliare: non riuscivo a non pensare alla fatica che avrebbe richiesto in termini di pulizia. Nelle cucine in cui avevo lavorato fino a quel momento, non c'erano strumenti simili. Se dovevamo grigliare, andavamo fuori e usavamo il barbecue.

Ma alla fine abbiamo comprato un Big Green Egg, il modello Small, su consiglio di un amico di Billy che era rimasto pienamente soddisfatto. Inizialmente pensavamo di usarlo solo per grigliare, ma adesso sfruttiamo l'EGG anche per altre tecniche di cottura. Prima di grigliare il topinambur, ad esempio, lo sottoponiamo a una cottura preliminare in combinazione con il convEGGtor. A volte lasciamo annerire completamente i porri, per poi togliere le foglie esterne: l'interno resta molto morbido e leggermente dolce. Anche il burro affumicato sul Big Green Egg acquisisce un aroma speciale.

A mio parere, l'aspetto chiave dell'EGG, oltre alla versatilità, è la sicurezza che è in grado di garantire. In circostanze adeguate, il sistema chiuso permette di utilizzare il Big Green Egg in una cucina professionale. La questione della sicurezza è estremamente importante per me. Gli chef lavorano a contatto con il fuoco, esponendosi a temperature roventi, ma il Big Green Egg, se si escludono le preparazioni sulla griglia, resta sempre chiuso. Questo garantisce un controllo eccezionale sulla fiamma e sulla temperatura.

Ormai è chiaro: il Big Green Egg mi ha davvero conquistato! Oltre al modello Small, abbiamo acquistato la versione MiniMax e ogni giorno accendiamo il carbone vegetale in almeno uno dei due EGG. E delle 10 portate che serviamo quotidianamente ai clienti del Nobelhart & Schmutzig, ce n'è sempre almeno una preparata con il Big Green Egg.

Micha Schäfer
Chef del Nobelhart & Schmutzig, Berlino

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 EGGmitt™ 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.

GREEN DUTCH OVEN

ROUND & OVAL

In ogni cucina che si rispetti non deve mai mancare una casseruola, nemmeno in una cucina “a cielo aperto”. Ecco perché Big Green Egg ha messo a punto due prodotti esclusivi: Green Dutch Oven Round e Green Dutch Oven Oval. Queste due casseruole sono tra le ultime novità del nostro vasto assortimento, che offre accessori pensati per cucinare all’aperto con il Big Green Egg in modo ancora più versatile. Preparare deliziosi stufati e spezzatini con il Big Green Egg non è mai stato così semplice!

Per la progettazione di queste pentole, ci siamo concentrati su una serie di fattori: dovevano essere funzionali, resistenti e facili da usare, oltre che in linea con lo stile Big Green Egg. E il risultato è davvero impeccabile! La funzionalità è frutto del design e dei materiali utilizzati: le pentole sono realizzate in modo che il coperchio possa essere usato anche separatamente, come padella o perfino come stampo per torte e dessert. Sono perfette per cuocere, friggere e brasare con il Big Green Egg, ma anche per preparare zuppe, salse o altre pietanze che richiedono una cottura a fuoco lento.

Anche l'occhio vuole la sua parte
Realizzate in ghisa smaltata, queste pentole garantiscono una distribuzione del calore estremamente omogenea. La ghisa, infatti, trattiene bene il calore, rilasciandolo in modo costante e uniforme. Grazie al sottile strato di smalto, le pentole non assorbono gli odori dei cibi e sono di facile manutenzione, perché non arrugginiscono e sono semplici da lavare. Inoltre è sufficiente oliare o imbrattare leggermente la superficie interna della pentola (o del coperchio) per evitare che i cibi si attacchino o si brucino. E quando è ora di andare a tavola? Con il loro aspetto

accattivante, queste casseruole sono perfette anche per servire: basta ricordarsi di usare un sottopentola.

La Green Dutch Oven Round ha una capacità di 4 litri, mentre la Green Dutch Oven Oval, perfetta per arrosti o pollame di grandi dimensioni, ha una capienza di 5,2 litri. Entrambe le pentole resistono a una temperatura massima di 232 °C e sono compatibili con i modelli da Large a XXL Large.



INDICE RICETTE

Pagina 3 • Zuppa di cipolle con pane tostato al groviera • Cassoulet con funghi porcini • Casseruola di crauti	• Topinambur di Roberto con formaggio cagliato
Pagina 6 • Zuppa di pane alla portoghese • Brasato di zampa di capra con patate arrosto	Pagina 16 • Club sandwich con petto di pollo affumicato • Pollo alla birra • Pollo al mattone
Pagina 7 • Stufato di maiale e molluschi alla portoghese • Pastéis de nata	Pagina 18 • Insalata di lattuga, funghi champignon e pancetta alla griglia con salsa verde
Pagina 10 • Porro grigliato con pesto di rucola e parmigiano • Carciofo arrostito con salsa verde piccante	Pagina 19 • Stufato di manzo con finocchio, pomodoro e gremolata • Crostata al mandarino con syllabub al limone
Pagina 11 • Insalata di barbabietola arrostita e broccoli grigliati con labne	Pagina 20 • S'mores
Pagina 14 • Agnello del Müritz con crema di sedano rapa e aghi di pino	Pagina 21 • Gelato all'arancia arrostita • Tartufi di cioccolato • Fonduta di cioccolato
Pagina 15 • Salmerino alpino del Müritz con fiori di aneto	Pagina 22 • Flan alla bretone • Marzapane

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, Barend Kramer, Micha Schäfer, Ralph de Kok, Hidde de Brabander

Concept e realizzazione
Big Green Egg Europe BV

Fotografie Creative Skills, Remko Kraaijeveld e Anke Kolkman

Distribuzione
Big Green Egg Europe BV

Stampa
Rodi Rotatiedruk



Con un ringraziamento speciale a
Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Maria do Rosário e António Farrajota.

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®, MiniMax™ e EGGmit™ sono marchi commerciali o marchi registrati di Big Green Egg inc.

© 2016 Big Green Egg Europe
Enjoy! Autunno/Inverno 2016

RICETTE PER TUTTI I GIORNI

Con il Big Green Egg diventa facilissimo preparare piatti completi e pronti subito, senza doversi preoccupare della loro cottura. I piatti veloci sono perfetti per le serate frenetiche post-lavoro, riservando le preparazioni più elaborate per i fine settimana all'insegna del relax. E mentre il Big Green Egg cucina per voi in giardino, potete godervi un buon bicchiere di vino.

ZUPPA DI CIPOLLE CON PANE TOSTATO AL GROVIERA

Tempo di preparazione: 55 minuti

Dosi per 4 persone

- 8 cipolle bianche grandi
- 4 spicchi d'aglio
- 2-3 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 150 + 25 g di burro
- 50 + 25 g di farina
- 1,5 l di brodo di manzo
- 4 chiodi di garofano
- 8 foglie di salvia
- 200 ml di latte
- noce moscata
- 100 g di groviera grattugiato
- 4 fette grandi (o 8 fette piccole) di pane artigianale

Accessori necessari:

- Griglia Cast Iron Grid
- Pentola Cast Iron Dutch Oven
- Griglia Cast Iron Griddle Half Moon

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia in ghisa Cast Iron Grid inserita, fino a 180°C. Nel frattempo, pelare le cipolle e tagliarle a metà, lasciandone intatte le estremità. Pelare l'aglio e schiacciarlo.
- Cospargere di olio e sale le cipolle. Posizionarle sulla griglia Cast Iron Grid e grigliarle su entrambi i lati, lasciando che dorino e facendo attenzione a non bruciarle. Rimuovere le cipolle dalla griglia e lasciarle raffreddare leggermente. Abbassare il coperchio dell'EGG e abbassare la temperatura fino a 150°C. Tritare grossolanamente le cipolle.



- Mettere i 150 g di burro nella Cast Iron Dutch Oven e posizionarlo sulla griglia del Big Green Egg. Lasciare che il burro fonda e inizi a colorarsi e aggiungere le cipolle e l'aglio finché le cipolle non diventano trasparenti. Continuare sempre a mescolare. Unire i 50 g di farina e lasciar cuocere per almeno 3 minuti. Abbassare il coperchio dell'EGG dopo aver posizionato gli alimenti.
- Mentre si mescola, versare con attenzione il brodo di manzo nella Cast Iron Dutch Oven. Aggiungere i chiodi di garofano e la salvia. Abbassare il coperchio dell'EGG e portare a ebollizione. Lasciar cuocere a fuoco lento per 15-20 minuti. Nel frattempo fare la besciamella: sciogliere i 25 g di burro in una piccola casseruola posta sul fornello. Unire i 25 g di farina e lasciar cuocere per qualche minuto, assicurandosi che non inizi a colorarsi. Sempre continuando a mescolare con una frusta, aggiungere il latte

- un po' alla volta finché si ottiene una salsa omogenea e lasciare che diventi densa fino ad avere la consistenza di uno yogurt. Condire con sale e noce moscata e unire un terzo del groviera. Spalmarla sulle fette di pane e cospargerle con il groviera rimanente.
- Rimuovere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e condire la zuppa con sale e pepe. Posizionare il coperchio sulla padella per non far raffreddare la zuppa. Scaldare la piastra Cast Iron Griddle Half Moon con il lato liscio rivolto verso l'alto.
- Adagiare le fette di pane con il lato spalmato di formaggio rivolto verso l'alto sulla Cast Iron Griddle Half Moon. Abbassare il coperchio e far abbrustolire il pane per circa 8 minuti finché diventa croccante e il formaggio si è sciolto. Servire il pane tostato con la zuppa.



CASSERUOLA DI CRAUTI

Tempo di preparazione: 25 minuti + 4,5 ore di cottura

Dosi per 8-10 persone

- 400 g di bacon non stagionato
- 800 g di patate (grandi)
- 150 g di scalogno
- 600 g di coppa di maiale
- 750 g di crauti
- 150 g di grasso d'oca
- 10 rametti di timo
- 4 mele grandi
- 1 stecca di cannella
- 750 ml di succo di mela non filtrato
- 150 ml di gin

Accessori necessari:

- convEGGtor
- Pentola Cast Iron Dutch Oven

Tempo di preparazione: 40 minuti

Dosi per 4 persone

- 2 fette spesse di bacon (circa 100 g)
- 2 grandi spicchi di aglio
- 2 cipolle
- 200 g di funghi porcini
- 2 rametti di rosmarino
- 2 lattine di fagioli di Lima (circa 400 g)
- 1 lattina di cosce d'anatra confit (circa 700 g)
- 100 ml di brodo di pollo, se necessario

Accessori necessari:

- Pentola Cast Iron Dutch Oven
- Guanto EGGmitt

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia in ghisa Cast Iron Grid inserita, fino a 180°C. Nel frattempo, tagliare a strisce il bacon. Pelare l'aglio e le cipolle. Tritare finemente l'aglio. Tritare grossolanamente la cipolla e i funghi porcini. Staccare gli aghi di



rosmarino dal loro ramoscello e tritarli finemente. Sciacquare i fagioli in un colapasta e lasciarli scolare. Aprire la lattina di cosce d'anatra confit.

- Posizionare la pentola Cast Iron Dutch Oven sulla griglia e aspettare che si preriscaldi. Scaldare nella pentola una cucchiaia di grasso preso dalla lattina. Posizionare la lattina accanto alla padella sulla griglia per far scaldare le cosce d'anatra. Così facendo sarà più facile rimuovere la carne dall'osso più avanti.
- Friggere il bacon su entrambi i lati nella Cast Iron Dutch Oven. Aggiungere l'aglio e le cipolle e friggere finché diventano trasparenti. Aggiungere poi i funghi porcini e il rosmarino. Se necessario, aggiungere altro grasso dalla lattina. Abbassare il coperchio dell'EGG dopo aver posizionato gli alimenti.
- Utilizzare l'EGGmitt per rimuovere la lattina di cosce d'anatra dall'EGG, quindi separare la carne dall'osso in pezzi grossi. A cottura completa dei funghi porcini (circa 4 minuti), aggiungere i fagioli scolati e i pezzi di coscia d'anatra. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciare che il tutto si scaldi in modo completo. Se il cassoulet risulta troppo asciutto, aggiungere qualche mestolo di brodo di pollo.
- Rimuovere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e condire generosamente con pepe appena macinato.



- Distribuire le fette di bacon sul fondo della Cast Iron Dutch Oven fino a ricoprirlo interamente. Adagiare un quarto dei crauti sul bacon e in seguito fare lo stesso con le patate tagliate. Spalmare metà del grasso d'oca sulle patate, aggiungere metà dello scalogno tritato e metà dei rametti di timo. Quindi procedere con un altro strato di crauti, uno di fette di coppa di maiale, un

altro di crauti, un altro con le fette rimanenti di patate, il grasso, lo scalogno e il timo. Completare infine con i crauti rimanenti. Lavare le mele, tagliarle in fette sottili e sovrapporle all'ultimo strato di crauti, lasciando un'apertura di circa 3-4 cm in centro allo strato. Inserire la stecca di cannella nell'apertura e versare il succo di mela sui crauti scoperti.



- Coprire la Cast Iron Dutch Oven con l'apposito coperchio, posizionarla sulla griglia e abbassare il coperchio dell'EGG. Abbassare la temperatura a 130°C chiudendo leggermente l'apertura di ventilazione del coperchio in metallo doppio uso. Cuocere per 4 ore. Rimuovere il coperchio della Cast Iron Dutch Oven per insaporire il piatto di crauti con il fantastico aroma del Big Green Egg e cucinare per altri 30 minuti.



IL SAPORE AUTENTICO

DELL'ALGARVE

L'Algarve è la regione più nota del Portogallo, ma non si può dire altrettanto della sua gastronomia. Anche se di primo acchito viene da pensare a piatti di pesce e crostacei, la tradizione culinaria algarviense ha molto di più da offrire.

Al di fuori dei villaggi turistici, il territorio propone specialità semplici e genuine, a base esclusivamente di ingredienti freschi. Partiamo alla scoperta del sapore autentico dell'Algarve!



Pane al pane, vino al vino. Anche nei resort più frequentati dell’Algarve si trovano ristoranti eccellenti. Tra bar, locali e negozi di souvenir, non è poi così impossibile imbattersi nei piatti tradizionali della regione. Addentrandoci nel selvaggio entroterra, ci accorgiamo che questi stessi piatti sono una costante non solo nei menu dei ristoranti, ma anche sulle tavole della popolazione locale. E che, in alcuni casi, sono preparati proprio con il Big Green Egg, come ci raccontano Maria do Rosário e António Farrajota.

Una tenuta di famiglia

Maria e António vivono a Os Agostos, un’antica tenuta di famiglia nonché ex frantoio nel cuore della frazione di Santa Bárbara de Nexe. Oltre alla casa padronale, a un’ampia foresteria, al vecchio torchio e ad altri edifici annessi, la tenuta ospita una suggestiva cappella restaurata che ben si presta alle attività del podere. Os Agostos, infatti, è una location accreditata per i matrimoni: al termine della cerimonia, diventa lo scenario perfetto per fastosi ricevimenti durante i quali non mancano sfiziose prelibatezze preparate con il Big Green Egg – usato abitualmente anche dalla famiglia dei proprietari quando non ci sono invitati.

Chilometro zero

Per iniziarsi ai piaceri della cucina autoctona, Maria ci porta a fare la spesa con l’amica Paula nella vicina cittadina di Loulé. Mentre oltrepassiamo senza pensarci troppo un grande supermercato e ci dirigiamo verso il mercato coperto, Maria ci parla delle specialità dell’Algarve: “Nel nord del Portogallo si consuma molto pesce, mentre qui, al sud, abbiamo una cultura alimentare completamente diversa. Il pesce naturalmente è d’obbligo, ma il nostro menù è anche ricco di ortaggi. L’Algarve è sempre stata una zona povera, perciò i prodotti vengono coltivati negli orti di chi vive ai margini della regione. Inoltre, molti dei nostri piatti forti sono fatti con pane raffermo e uova, come la zuppa di pane con uova in camicia. Gli abitanti allevavano, e spesso allevano ancora, polli all’aria aperta nei cortili, perciò le uova non mancano mai e contribuiscono a rendere piatti di questo tipo saporiti e nutrienti. Nell’entroterra dell’Algarve la carne di capra, agnello o maiale stufata con il vino locale la fa da padrona. Il brasato preparato con la zampa di capra, oppure di agnello, è il classico pranzo della domenica, servito nelle occasioni speciali. È una vera leccornia, soprattutto se preparata con il Big Green Egg!”.

I portoghesi, popolo di navigatori

Tutti questi ingredienti tipici sono insaporiti con dovizia di erbe e spezie. E Maria ci spiega che non è un caso: “Erbe e spezie sono parte integrante della nostra cucina perché i navigatori portoghesi hanno iniziato a importarle già centinaia di anni fa. Essendo affacciato sul mare, il Portogallo non ha solo una dieta a base di pesce, ma anche una storica tradizione marittima.” Tra una curiosità e l’altra, abbiamo raggiunto il mercato coperto di Loulé, dove acquisteremo in particolare verdure, carne e pane. “Il giorno giusto per venire è il sabato”, ci confida Maria, “perché c’è più scelta. Il mercato si riempie di bancarelle dove i produttori delle zone rurali vendono la propria merce, che spazia da frutta e verdura a uova e prodotti fatti in casa.”

Dias de Aromas

Siamo ancora alla ricerca di una zampa di capra e per trovarla ci rechiamo presso un macellaio poco fuori dal mercato. Una rapida telefonata a un allevamento della zona e il giorno dopo la nostra zampa era a disposizione. Ora mancano solo un buon pesce e una manciata di erbe fresche – e il motivo è presto detto. Il programma prevede una visita al villaggio di pescatori di Olhão l’indomani mattina e Paula è una cliente affezionata di Dias de Aromas (letteralmente, “giorni aromatici”), un’azienda agricola di São Brás de Alportel specializzata in erbe aromatiche. In genere non vende prodotti freschi ai privati, ma Paula è un’amica e può contare su un trattamento di favore. Vitor Rita ci accompagna in giro per il vivaio, dove oltre al coriandolo e al prezzemolo che ci servono si coltivano anche altri tipi di aromi, come l’assenzio, il timo, la verbena odorosa, e troviamo anche una pianta di cardamomo e un antico carrubo. I baccelli di cardamomo vengono fatti essiccare prima della vendita, mentre le carrube sono un ingrediente molto usato nelle pietanze locali.

Molto più di un vivaio

“Quest’anno abbiamo inaugurato i tour in azienda”, spiega Vitor, “per insegnare ai giovani qualcosa in più sulla coltivazione delle erbe. Durante la visita al vivaio presentiamo tutte le piante e le relative proprietà medicinali, dopodiché offriamo una tazza di tè all’amaranto. È uno dei fiori che coltiviamo e, una volta essiccato, serve a produrre un infuso con proprietà benefiche per la gola.”



Il vivaio nasce da una straordinaria vision. Innanzitutto, è 100% biologico. L’acqua necessaria viene immagazzinata in primavera e l’energia è prodotta dai pannelli solari. Quattro anni fa Laura Dias Mendonça, la proprietaria, ha deciso di fondare l’azienda sul terreno di proprietà della sua famiglia, inutilizzato da 60 anni. Il progetto si è rivelato un successo sin dall’inizio. Come racconta Vitor, “il vivaio si sviluppa su un’area di soli 3 ettari, perciò non si presta alla produzione su larga scala. Il primo anno abbiamo venduto solo erbe essiccate, mentre il secondo abbiamo iniziato a fornire anche quelle fresche al settore della ristorazione. Al momento, la domanda supera di gran lunga l’offerta.” La qualità dei prodotti è eccelsa. Le erbe vengono coltivate prima in serra, poi all’aria aperta. “I rischi sono più elevati, ma d’altra parte le erbe coltivate all’aperto sono molto più resistenti e meno sensibili agli sbalzi termici, perciò questo metodo

influisce positivamente sulla loro qualità e sulla durata nel tempo dopo la raccolta”, conclude Vitor.

A caccia di ostriche

La mattina successiva, ci alziamo di buon’ora per raggiungere il porto di Olhão e assistere all’attracco delle imbarcazioni. Olhão è il porto più importante dell’Algarve e veder scaricare il pescato del giorno è uno spettacolo affascinante. Gli enormi quantitativi di pesce fresco vengono venduti in una delle due ali del mercato sulla banchina, mentre l’altra è riservata al resto dei prodotti ittici. Dopo aver acquistato un’inviante scorta di merluzzo, spigole e vongole, ci dirigiamo alla volta di Tavira attraversando il Parque Natural da Ria Formosa. Sulla strada vediamo qualche abitante intento a pescare e Paula ci conferma che è un passatempo molto diffuso, così come raccogliere ostriche selvatiche con la bassa marea. Poco dopo passiamo davanti a una serie di piccole abitazioni dove i vecchi lupi di mare intrecciano cesti e reti per la loro attività. La cucina dell’Algarve è presente in tutte le strade.

Il sapore autentico dell’Algarve

Spegliamo il motore ed eccoci a Tavira, il paesello delle 40 chiese, dei numerosi camper di chi sverna qui e del sale. “Anche da noi c’è il sale, ovviamente, ma l’Algarve è famosa per il suo prezioso oro bianco: il sale marino. Le saline di Rui Simeão occupano 11 ettari e producono 2 milioni di kg di sale e 30.000 kg di fior di sale, o flor de sal, come lo chiamiamo in Portogallo. Il sale e il fior di sale vengono spesso confusi, ma la differenza tra i due è abissale. Quando l’acqua di mare evapora dalle saline, si forma uno strato superiore di sale cristallizzato dalla struttura finissima, che è il primo a essere raccolto. Questo è il fior di sale. Lo strato sottostante, invece, ha una consistenza più grezza ed è semplicemente sale marino.” Nel frattempo, si è fatta ora di tornare a Os Agostos per assaporare il gusto autentico dell’Algarve. António ha telefonato per avvisarci che, insieme all’amico Nuno e a tutta la famiglia, ha appena acceso la carbonella del Big Green Egg...





ALLA PORTOGHESE

Dosi per 4 persone

- 100 ml di aceto
- 4 uova fresche a temperatura ambiente
- 500 g di merluzzo con la pelle
- sale marino q.b.
- 6 spicchi d'aglio
- ½ mazzetto di coriandolo
- 100 ml di olio d'oliva
- 4 fette di pane bianco raffermo

Accessori necessari:

- Griglia in ghisa Cast Iron Grid
- Pentola Cast Iron Dutch Oven

Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldarlo fino a 150-160 °C con la Cast Iron Grid inserita. Nel frattempo, riempire una pentola capiente di acqua e aceto e metterla a bollire sul fornello. Abbassare la fiamma, rompere un uovo in un mestolo e farlo scivolare delicatamente nell'acqua. Ripetere l'operazione con le altre uova e lasciar sobbollire per circa 4 minuti. Raccogliere le uova in camicia con un cucchiaino e lasciarle raffreddare su un piatto.

Versare 1 litro d'acqua nella Cast Iron Dutch Oven e aggiungere il merluzzo, salando a piacere. Posizionare la Dutch Oven sulla griglia dell'EGG, chiudere il coperchio e portare a ebollizione. Lasciar lessare il merluzzo per circa 5 minuti. Rimuovere la Dutch Oven dall'EGG e togliere il merluzzo dal brodo che si è formato con un cucchiaino. Coprire la Cast Iron Dutch Oven con l'apposito coperchio per tenere il brodo in caldo.

Portare l'EGG a una temperatura di 180 °C. Nel frattempo, pelare l'aglio e tritarlo finemente. Separare le foglie dai rametti di coriandolo e tritarle finemente. Preparare un'emulsione con olio d'oliva, coriandolo e un quarto dell'aglio e spennellare le fette di pane su entrambi i lati. Far raffreddare il merluzzo e tagliarlo grossolanamente. Aggiungere il resto dell'aglio e del coriandolo al brodo nella Dutch Oven. Insaporire con sale marino e pepe a piacere.

Grigliare rapidamente il pane da entrambi i lati sulla griglia del Big Green Egg. Aggiungere una fetta di pane a ogni piatto, guarnirla con un uovo in camicia e servire la zuppa nelle ciotole.

BRASATO DI ZAMPA DI CAPRA CON PATATE ARROSTO

Dosi per 4 persone

- 2 zampe di capra (o d'agnello), 600 g
- 2 cipolle
- 4 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo liscio
- 8 foglie di alloro
- 1 peperone rosso
- 1 kg di patate Roseval
- 300 ml di vino bianco
- 100 g di burro

Per la marinata:

- 2 cipolle
- 4 spicchi d'aglio
- 200 g di grasso di rognone suino
- 2 cucchiaini di paprika dolce

Accessori necessari:

- Teglia Rectangular Drip Pan
- Base convEGGtor
- Dual Probe Wireless Remote Thermometer

Due giorni prima

Pelare le cipolle e l'aglio per la marinata. Tagliare il grasso di rognone a cubetti. Mettere tutti gli ingredienti della marinata in un mixer e lavorarli fino a ottenere un composto omogeneo. Cospargere le zampe di capra con la marinata, coprirle e lasciarle riposare per una notte in frigorifero.

Un giorno prima

Il giorno dopo, pelare le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a rondelle e tritare finemente l'aglio.

Distribuirli sulla Rectangular Drip Pan e adagiarvi sopra le zampe di capra. Tenere da parte 4 ciuffetti di prezzemolo per la decorazione finale. Tritare finemente le foglie di prezzemolo rimanenti e cospargerle sulle zampe, insieme alle foglie d'alloro. Coprire il tutto e lasciar raffreddare per 24 ore in frigorifero.



Il giorno successivo, accendere la carbonella del Big Green Egg e raggiungere una temperatura di 160 °C. Appoggiare il peperone sulla brace, chiudere il coperchio e far arrostitire per circa 10 minuti. Girarlo spesso per dorare la pelle su entrambi i lati. Togliere il peperone dall'EGG e avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Posizionare il convEGGtor e la griglia in acciaio inox nell'EGG e scaldarli a 180 °C. Lavare le patate, tamponarle e tagliarle a spicchi spessi. Disporre gli spicchi di patata intorno alle zampe nella Rectangular Drip Pan. Bagnare le zampe di capra con il vino bianco e aromatizzare la carne e le patate con sale e pepe. Tagliare il burro a cubetti e distribuirlo sul contenuto della teglia.



Sistemare la Rectangular Drip Pan sulla griglia. Inserire la punta della sonda al centro della carne (senza toccare l'osso) e chiudere il coperchio dell'EGG. Impostare la temperatura interna della sonda sui 50 °C e far stufare le zampe fino a

raggiungere la temperatura desiderata e ottenere spicchi di patata perfettamente arrostiti. Di tanto in tanto, spennellare le zampe e gli spicchi di patata con il liquido che si forma nella Drip Pan.

Nel frattempo, pelare il peperone arrostito e tagliarlo a metà, rimuovendo peduncoli e semi. Tagliare la polpa a striscioline e aggiungerla alla Drip Pan, all'interno dell'EGG, poco prima che le zampe raggiungano la temperatura interna impostata. Prendere le foglie di prezzemolo precedentemente tenute da parte. Estrarre la Drip Pan dall'EGG. Tagliare la carne delle zampe a fette e disporla nei piatti accompagnata dagli spicchi di patate e dalle strisce di peperoni. Cospargere di prezzemolo e con qualche cucchiaino del liquido rimasto nella teglia.



C'È PIÙ GUSTO CON GLI ACCESSORI GIUSTI!

Il Big Green Egg è già di per sé un prodotto unico, ma il vasto assortimento di accessori disponibili lo rende davvero impareggiabile. Attualmente la gamma comprende oltre 130 articoli, dai piccoli utensili agli strumenti più avanzati, pensati per cucinare con il Big Green Egg in modo più divertente, pratico e versatile: ecco alcune delle nostre proposte. L'elenco completo è disponibile sul sito biggreenegg.eu.

Dual Probe Wireless Remote Thermometer

Un termometro digitale composto da un trasmettitore e un ricevitore, che svolge una doppia funzione. Questo termometro senza fili, infatti, permette di misurare simultaneamente la temperatura di un ingrediente e la temperatura all'interno dell'EGG, oppure la temperatura interna di due diversi ingredienti, sempre con la massima accuratezza. Le temperature interne per le carni (quali manzo, vitello, agnello, maiale, pollame), per vari tipi di selvaggina (ad esempio cervo, alce, coniglio e anatra) e per il pesce sono predefinite, ma è possibile regolare e salvare le impostazioni in base alle proprie preferenze. Con un semplice tocco del ricevitore è possibile leggere la temperatura in tempo reale, in un raggio di 91 metri. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, il ricevitore del Dual Probe Wireless Remote Thermometer emette un segnale automatico. Le sonde in acciaio inox possono resistere a una temperatura di 380 °C e il dispositivo è in grado di registrare temperature comprese tra 0 e 300 °C.



Deep Dish Pizza Stone

La Deep Dish Pizza Stone è una pratica teglia in ceramica con un comodo bordo rialzato, che la rende perfetta non soltanto per la pizza, ma anche per torte salate, dolci, lasagne e altri prodotti da forno. La perfetta distribuzione del calore che contraddistingue la ceramica garantisce una cottura uniforme. La teglia Deep Dish Pizza Stone ha un diametro di 36 cm e un'altezza di 5 cm.

STUFATO DI MAIALE

E MOLLUSCHI ALLA PORTOGHESE

Dosi per 6 persone

1 kg di coppa di maiale
2 cucchiaini di paprika in polvere
1 cucchiaino di sale marino
350 ml di vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
4 foglie di alloro
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 kg di molluschi (vongole, cozze piccole o altri molluschi bivalvi)
½ mazzetto di prezzemolo

Accessori necessari:

■ Pentola Cast Iron Dutch Oven
■ Base convEGGtor

▶ Tagliare la carne a dadini di circa 2 cm e raccoglierla in una ciotola. Mescolare la paprika, il sale e ½ cucchiaino di pepe con il vino e versare l'emulsione sulla carne. Pelare l'aglio, tagliarlo a metà e unirlo alla carne insieme alle foglie d'alloro. Mescolare con cura e lasciar marinare per almeno 6 ore in frigorifero, rigirando la carne di tanto in tanto.

▶ Mettere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare alla temperatura di 200 °C con la griglia inserita. Nel frattempo, scolare la carne in un colino e raccogliere la marinata. Asciugare la carne

tamponando delicatamente con un foglio di carta da cucina.

▶ Chiudere il coperchio e scaldare l'olio d'oliva nella Cast Iron Dutch Oven sulla griglia dell'EGG. Aggiungere la carne e farla cuocere fino a doratura, quindi toglierla dalla pentola. Versare la marinata nella pentola, chiudere l'EGG con il coperchio e portare a ebollizione. Eliminare eventuali residui di carne con un cucchiaino di legno e continuare a cuocere fin quando il volume della marinata non si sarà ridotto di un terzo.

▶ Togliere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG. Sollevare la griglia, inserire il convEGGtor e rimettere in posizione la griglia. Riposizionare anche la Cast Iron Dutch Oven e unire di nuovo la carne. Chiudere il coperchio dell'EGG e riscaldare a 120 °C. Lasciar cuocere a fuoco lento per 1-2 ore, fin quando la carne non è completamente cotta e tenera. Girarla di tanto in tanto e aggiungere una spruzzata di vino se la marinata si riduce eccessivamente. Intanto lavare i molluschi e scartare quelli aperti o rovinati. Staccare le foglie dai rametti di prezzemolo e tritarle finemente.

▶ Aggiungere i molluschi, abbassare il coperchio dell'EGG e far cuocere per 10 minuti, fin quando i gusci non saranno aperti. Cospargere lo stufato di prezzemolo e servire subito.



PASTÉIS DE NATA

Dosi per 10 pastéis

275 g di pasta sfoglia fresca (in rotolo)
1 baccello di vaniglia
300 ml di panna
150 g di zucchero
la scorza di 1 limone a strisce
4 tuorli d'uovo
40 g di farina
4 cucchiaini di zucchero extra fine
2 cucchiaini di cannella

Accessori necessari:

■ Base convEGGtor
■ Pietra di cottura Flat Baking Stone

▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg inserendo il convEGGtor, la griglia standard e la Flat Baking Stone e portare la temperatura a 220 °C.

▶ Stendere la pasta sfoglia, arrotolarla e tagliarla in 10 fette uguali. Adagiare ogni fetta in un pirottino specifico per i pastéis de nata (oppure utilizzare una teglia da muffin con 10 scomparti). Bagnare il pollice e premere la pasta per rivestire completamente il pirottino, facendolo ruotare per ottenere un risultato perfetto. Ripetere

l'operazione con tutti i pirottini, bagnando di tanto in tanto il pollice.

▶ Tagliare la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e raschiare i semi. Unire i semi, la panna, metà dello zucchero e la scorza di limone a strisce in una casseruola e portare a ebollizione sul fornello. Togliere la casseruola dal fuoco ed eliminare il baccello di vaniglia e la scorza di limone.

▶ In una terrina, sbattere i tuorli d'uovo con il resto dello zucchero e la farina. Versare due cucchiaini rasi di panna calda nel composto, incorporare e trasferire il composto nella panna calda, amalgamando il tutto. Rimettere la casseruola sul fornello a fuoco medio (per evitare che gli albumi si rapprendano troppo rapidamente) e scaldare continuando a mescolare, fin quando la crema non risulterà omogenea.

▶ Distribuire la crema calda nei pirottini foderati di pasta sfoglia. Appoggiarli sulla Flat Baking Stone, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere i pastéis de nata per 30-40 minuti, fin quando non risultano dorati in superficie. Mescolare lo zucchero a velo e la cannella e trasferirli in uno spargizucchero.

▶ Togliere i pastéis de nata dall'EGG, lasciarli intiepidire e toglierli dai pirottini. Cospargere la superficie di zucchero e cannella e servire tiepidi.

convEGGtor®

Il convEGGtor™ è una base in ceramica che funge da scudo termico, proteggendo gli alimenti dal contatto diretto con la fiamma. Grazie al calore indiretto, ricrea l'effetto di un forno in muratura. Qualunque sia il piatto da preparare, questo strumento garantisce la tecnica di cottura ideale, anche per gli ingredienti più delicati che necessitano di basse temperature. Può essere utilizzato in combinazione con la pentola Cast Iron Dutch Oven. Usato insieme alla Flat Baking Stone, il convEGGtor permette di preparare pane e diversi tipi di pizza, senza rinunciare all'autentica base croccante. Disponibile per tutti i modelli.



Flat Baking Stone

Se posizionata sulla griglia all'interno del Big Green Egg, la Flat Baking Stone permette di cuocere prodotti da forno senza alcuna difficoltà: via libera al pane fragrante, così come alle pizze con l'autentica base croccante. Questo pratico accessorio è disponibile anche nella versione Half Moon Baking Stone (compatibile con i modelli Large e XLarge), che consente di effettuare due cotture simultanee: cuocendovi delle pagnotte, ad esempio, è possibile grigliare la carne o tenere in caldo una pietanza già cotta nello spazio rimanente. Disponibile per i modelli da Medium a XLarge (compatibile anche con la versione XXLLarge).

Cast Iron Sauce Pot con Basting Brush

Un set indispensabile per chi ama cucinare all'aria aperta. La pentola in ghisa è ideale per sciogliere il burro, ma anche per riscaldare salse o marinate sulla griglia del Big Green Egg. La ghisa trattiene bene il calore, perciò permette di tenere i cibi in caldo per molto tempo, anche dopo aver tolto la pentola dalla griglia dell'EGG. L'impugnatura rimovibile del pennello in silicone, progettato per resistere al calore e al lavaggio in lavastoviglie, presenta misure perfettamente compatibili con il manico della Cast Iron Sauce Pot: così il liquido in eccesso finirà dritto in pentola.



NOVITÀ!

>> Continua a pagina 18

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 composto da legno di quercia e legno di noce americano: una miscela perfetta! I pezzi più grandi bruciano lentamente, generando (a differenza di altri tipi di carbonella) pochissima cenere e creando un leggero aroma affumicato. Una dose di carbone vegetale mantiene una temperatura costante per una media di 8-10 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, è facile trasformare il Big Green Egg in un vero e proprio forno. Agendo da scudo termico, il convEGGtor fa sì che il calore della carbonella non investa direttamente i cibi: in questo modo si creano le condizioni ideali per la preparazione di ingredienti delicati o a cottura lenta. Aggiungendo la Flat Baking Stone, è possibile cuocere ottime pagnotte e l'autentica pizza con la crosta 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 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, arrostitire, 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

Il modello Mini è fornito senza EGG Carrier



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 acustico.

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 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 arrostitire.

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

Il Big Green Egg di solito viene usato per cuocere meravigliosi tagli di carne o pesce, con o senza verdure, ma si tratta di uno strumento versatile che si presta anche alla preparazione di piatti vegetariani facili e sfiziosi. Le numerose tecniche di cottura offerte dall'EGG danno quel tocco di sapore in più in grado di valorizzare tutte le verdure.

SQUISITAMENTE VEGETARIANO!

PORRO GRIGLIATO

CON PESTO DI RUCOLA E PARMIGIANO

Dosi per 4 persone

- 150 g di nocciole pelate
- 2 porri (non troppo spessi)
- 200 + 50 g di rucola
- 100 g di parmigiano
- 200 ml di olio extra vergine di oliva
- ¼ di un mazzetto di prezzemolo
- 100 ml di olio d'oliva

Accessori necessari:

- convEGGtor
- Teglia Rectangular Drip Pan o Round Drip Pan
- Guanto EGGmitt
- Griglia Cast Iron Grid
- Sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter

- ▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con il convEGGtor e la griglia inseriti, fino a 160°C. Mettere le nocciole nella Drip Pan, posizzionarla sulla griglia dell'EGG e abbassare il coperchio. Arrostiti le nocciole per circa 20 minuti.
- ▶ Nel frattempo, rimuovere le foglie verdi scure dai porri e tagliarli a metà in lunghezza fino alle radici, senza tagliarle. Lavare con attenzione i porri due volte in acqua tiepida. In un'ampia

- casseruola, portare a ebollizione dell'acqua leggermente salata. Aggiungere i porri e cuocerli per circa 6 minuti fino a renderli morbidi. Scolare e lasciar raffreddare in un piatto.
- ▶ Rimuovere la teglia dall'EGG con l'EGGmitt e lasciar raffreddare le nocciole. Riposizionare la griglia e il convEGGtor nell'EGG con la Cast Iron Grid aiutandosi con il Cast Iron Grid Lifter. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciare che si scaldi fino a 180 °C.
 - ▶ Per preparare il pesto di rucola, mettere i 200 grammi di rucola e 100 grammi di nocciole arrostiti in un mixer e tritare. Grattugiare metà del parmigiano nella ciotola e aggiungere l'olio extra vergine di oliva. Frullare il pesto finché la consistenza non è quella di una crema morbida, condire con sale e pepe. Guarnire con le nocciole rimanenti tritate grossolanamente. Togliere le foglie di prezzemolo e tritarle finemente.
 - ▶ Spremere delicatamente dai porri i succhi di cottura e spennellare con olio d'oliva. Mettere i porri sulla griglia e grigliarli per 2-3 minuti su ciascun lato.
 - ▶ Togliere i porri dall'EGG. Tagliare le radici e dividere i porri in pezzi di 5 centimetri circa.

Adagiare i pezzi di porro grigliato su un piatto e cospargerli con i 50 g di rucola rimasti e le nocciole tritate. Grattugiare sopra il parmigiano rimanente e cospargere con un po' di pesto. Servire il pesto in una terrina a parte.

Il consiglio in più
Si può tranquillamente abbondare con il pesto. Conservare in frigorifero in un contenitore pulito e richiudibile per una settimana al massimo.



CARCIOFO ARROSTITO

CON SALSA VERDE PICCANTE



Dosi per 6 persone

- 6 carciofi

Per la salsa verde:

- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla rossa
- 1 peperoncino rosso
- 30 capperi
- 1 limone
- 1 mazzetto di crescione
- 1 mazzetto di prezzemolo liscio
- 5 rametti di dragoncello
- ½ mazzetto di basilico
- 300 ml di olio extra vergine di oliva

Accessori necessari:

- Griglia Cast Iron Grid

- ▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia Cast Iron Grid inserita, fino a 180°C. Incidere i gambi dei carciofi, arrivando il più vicino possibile alla base. Romperli delicatamente per poter rimuovere i filamenti. Tagliare la punta del carciofo a 3 centimetri circa dal gambo aiutandosi con un coltello seghettato.

- ▶ Posizionare i carciofi sul bordo della griglia e chiudere il coperchio dell'EGG. Lasciarli arrostiti per circa 40-50 minuti.
- ▶ Nel frattempo, pelare e tagliare grossolanamente l'aglio per la salsa verde. Pelare e tritare finemente la cipolla rossa. Tagliare a metà il peperoncino, rimuovere il peduncolo e i semi e tagliare finemente la polpa. Sgocciolare i capperi e tagliarli grossolanamente. Spremere il limone.
- ▶ Staccare i gambi più spessi delle erbe, aggiungere l'aglio e tritare finemente nel mixer. Mentre il mixer è in funzione, versare poco alla volta l'olio extra vergine di oliva per creare una salsa omogenea. Non usare il mixer più del tempo necessario per evitare che le erbe diventino marroni. Versare la salsa in una ciotola e aggiungere cipolla rossa, peperoncino, capperi e succo di limone. Condire con sale e pepe.
- ▶ Rimuovere i carciofi arrostiti dall'EGG. Adagiarli tutti su un unico vassoio o disporre un carciofo per piatto. Rimuovere le foglie e assaggiare questi deliziosi cuori di carciofo arrostiti con salsa verde piccante.

INSALATA DI BARBABIETOLA ARROSTITA E BROCCOLI GRIGLIATI CON LABNE

Dosi per 4 persone

- 75 g di noci
- 2 barbabietole rosse
- 2 barbabietole gialle
- 2 barbabietole Chioggia
- 3 rametti di rosmarino
- 6 spicchi d'aglio
- 12 rametti di timo
- sale marino
- olio
- 1 cespo di broccoli
- Parte bianca di ¼ di insalata riccia

- Per il labne:
- 2 limoni
 - 300 ml di yogurt greco
 - 100 ml di olio d'oliva

- Accessori necessari:
- convEGGtor
 - Teglia Rectangular Drip Pan o Round Drip Pan
 - Guanto EGGmitt
 - Griglia Cast Iron Grid
 - Sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter
 - Griglia Cast Iron Griddle Half Moon

» Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con il convEGGtor e la griglia inseriti, fino a 160 °C. Mettere le noci nella Drip Pan, posizionarla sulla griglia dell'EGG e abbassare il coperchio. Arrostitire le noci per circa 20 minuti.

» Stendere sei fogli di alluminio. Lavare a fondo le barbabietole in acqua tiepida e asciugarle. Rimuovere gli aghi dal rosmarino, pelare l'aglio e tagliarlo a fette. Posizionare due rametti di timo, un sesto degli aghi di rosmarino, 1 spicchio d'aglio tagliato e una barbabietola su ciascun foglio di alluminio. Cospargere di sale marino e pepe macinato di fresco e aggiungere un filo di olio d'oliva. Avvolgere le barbabietole nei fogli e praticare un'apertura nella parte alta perché assorbano il sapore del Big Green Egg.



» Rimuovere la Drip Pan dall'EGG con l'EGGmitt e lasciar raffreddare le noci. Riposizionare la griglia e il convEGGtor nell'EGG con la Cast Iron Grid aiutandosi con il Cast Iron Grid Lifter. Sistemare la Cast Iron Griddle Half Moon (lato scanalato verso l'alto) sulla griglia.

» Posizionare le barbabietole sulla Cast Iron Grid, abbassare il coperchio e scaldare a una temperatura di 180 °C. Arrostitire le barbabietole per circa 60 minuti fino a quando saranno cotte e morbide. Si può controllare lo stato di cottura delle barbabietole con un coltellino. Nel frattempo, preparare il labne. Spremere i limoni e unirne il succo allo yogurt, insieme a 100 ml di olio di



oliva e condire a piacere con sale e pepe. Coprire e riporre in frigorifero fino al momento di servire. Tagliare i broccoli a cimette. Cospargere di sale, pepe e un filo di olio d'oliva. Tritare grossolanamente le noci e separare le foglie dell'insalata riccia.

» Mettere le cimette di broccoli sulla Cast Iron Griddle Half Moon e rimuovere le barbabietole dalla griglia. Grigliare le cimette per circa 5 minuti

per lato finché prendono un bel colore e sono quasi completamente cotte. Togliere le barbabietole dai fogli di alluminio e lasciarle raffreddare. Pelare e tagliare le barbabietole in spicchi.

» Disporre in ogni piatto alcuni spicchi di barbabietola, i broccoli grigliati e l'insalata riccia e cospargere con le noci tritate. Aggiungere qualche cucchiata di labne e servire la salsa rimanente in una terrina.



NON TUTTI I BOCCONI AMARI VENGONO PER NUOCERE

“Anche le medicine amare fanno bene alla salute”: questa è la traduzione di un antico detto olandese, e non vale solo per i farmaci. Quando il corpo assume sostanze amare a sufficienza, infatti, l'intero metabolismo ne trae beneficio. In passato frutta, verdure ed erbe aromatiche erano molto più ricche di sostanze amare rispetto a oggi, ma purtroppo, a causa dei moderni metodi di produzione, queste sostanze sono in gran parte scomparse. Ecco perché non apprezziamo più i prodotti dal sapore amaro.

L'aumento del benessere è stato una delle ragioni che ha portato allo sviluppo di prodotti dal sapore più dolce, con immediato riscontro positivo da parte dei consumatori, che hanno cominciato a comprarli in massa. Al contempo i moderni metodi di agricoltura hanno determinato un cambiamento della qualità che si è tradotto in un cambiamento dei gusti. Le piante producono sostanze amare per contrastare batteri e funghi, ma nel momento in cui sono introdotti i pesticidi le colture di fatto diventano troppo pigre per produrre da sé i propri anticorpi. La somministrazione dei pesticidi sostituisce così la capacità di resistenza naturale delle colture agli organismi estranei. Questo intervento nel processo di crescita naturalmente ha delle conseguenze e noi non possiamo ingannare la natura, ecco perché solo frutta e verdura biologica contengono ancora grandi quantità di sostanze amare.

La percezione dei sapori amari è una questione genetica, tanto che alcune persone sono più sensibili di altre. Però è anche una questione di apprendimento e abitudine al sapore.

Ad esempio, per i bambini di oggi è normale mangiare olive, mentre non lo era per alcune generazioni precedenti, quando non c'era una grande varietà e in generale il cibo era molto più semplice. Al giorno d'oggi la cucina chiamata “fusion” è più diffusa, in parte a causa del melting pot di culture diverse da ogni parte del mondo e in parte perché oggi si viaggia di più rispetto al passato. Questo sì che è un arricchimento!

Inserendo frutta, verdura ed erbe amare nel menù le papille gustative ripartono da zero, per così dire. L'amaro attiva il metabolismo aumentando la produzione di saliva, succhi gastrici e bile. Questo aiuta non solo a digerire il cibo più velocemente, ma anche meglio. Inoltre l'amaro ci dà una sensazione immediata di sazietà, impedendoci di mangiare troppo. C'è un motivo per cui i famosi elisir a base di erbe contengono tante sostanze amare. Gli effetti del cibo amaro sul metabolismo agevolano anche l'equilibrio della flora batterica e creano una forte reazione basica che negli anni arriva a ritardare l'acidificazione. Stimolare i recettori dell'amaro nella bocca e nell'intestino

significa garantire un assorbimento più graduale degli zuccheri; questo allenta il carico sul metabolismo e ritarda il calo del tasso glicemico. Delle ricerche hanno inoltre dimostrato che le sostanze amare hanno proprietà antitumorali.

Conservare il più possibile queste sostanze negli ingredienti dipende molto dalla tecnica di preparazione. Quando le verdure vengono bollite,

le sostanze amare spesso finiscono nell'acqua di cottura, quindi, se possibile, sarebbe bene usare quel liquido, che aiuta a mantenere il sapore dell'ingrediente. È inoltre importante mantenere la distanza necessaria tra il fuoco e gli alimenti durante la cottura con il Big Green Egg, per conservare più intatte le verdure, a beneficio del sapore e della salute.



Hans van Montfort, medico e ricercatore. Yvonne Coolen, terapeuta della Gestalt e awareness trainer www.cigmtr.nl

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU

Daniele Persegani
Italy

OPEN FLAVOUR™

Big
Green
Egg® 



Berlino è senza dubbio una delle mete più gettonate quando si parla di capitali europee. Una città di tendenza, ricca di storia, piena di ottimi ristoranti, in cui però i prodotti locali sembrano avere scarso rilievo. Tranne che allo Speiselokal Nobelhart & Schmutzig, dove lo chef Micha Schäfer e il suo team lavorano soltanto con ingredienti a chilometro zero.

Non è raro imbattersi in menu che lo dichiarano esplicitamente: la carne viene fornita dagli allevatori locali e gli ortaggi vengono appositamente coltivati per quel ristorante dagli agricoltori della zona. Gli ingredienti base per la maggior parte dei piatti provengono dalle aree circostanti e lo chef conosce l'origine di ogni prodotto. Vale anche per la cucina del Nobelhart & Schmutzig, dove tutti gli ingredienti sono a chilometro zero. Qui non esistono né pepe né spezie esotiche e sul menu non compaiono né agrumi né cioccolato. Invece dell'olio d'oliva, questo ristorante utilizza olio di colza prodotto da Fläminger Genussland, un'azienda agricola a sud di Berlino, a circa 80 chilometri di distanza dalla capitale tedesca. Lo yogurt proviene dalla latteria Lobetaler Bio Molkerei, mentre il sale arriva direttamente dalla Saline Luisenhall. Il latte e la panna crudi – con cui Micha, tra le altre cose, prepara un delizioso burro acido – sono forniti da Piotr Kress, un allevatore che possiede appena 10 mucche.



Il cuore pulsante del locale

Sono molti gli aspetti che fanno del Nobelhart & Schmutzig un luogo speciale. Passeggiando distrattamente, può capitare di passarci davanti sulla Friedrichstrasse, nei pressi di Checkpoint Charlie. Da fuori non c'è quasi nulla che faccia

pensare a un ristorante. Gli ospiti inattesi non troveranno posto (la prenotazione è obbligatoria) e chi invece potrà accomodarsi non avrà modo di scegliere alla carta. A tutti gli avventori viene servito lo stesso menu da dieci portate, interamente basato sui prodotti locali. Una volta dentro, si resta completamente spiazzati. La cucina, dotata di un Big Green Egg, è il cuore pulsante dell'intero locale. Intorno alla cucina c'è un bel bancone con 28 posti a sedere, a cui si aggiunge un tavolo più ampio per i gruppi più numerosi. Gli arredi hanno un aspetto naturale: l'interno è un tripudio di legno e pietra.

Produttori alla ribalta

Billy Wagner, oltre a essere il sommelier del ristorante, ne è anche il proprietario, mentre Micha Schäfer si occupa della cucina. Tutti i piatti del menu riportano il nome del produttore

dell'ingrediente principale, mettendolo assolutamente in primo piano. Durante il nostro viaggio verso alcuni dei produttori, Micha ci spiega la filosofia dietro al Nobelhart & Schmutzig: "Billy voleva aprire un ristorante che puntasse sulla sostenibilità e sui prodotti regionali. Il ristorante in cui avevo lavorato fino a quel momento, il Villa Merton di Francoforte, condivide questo approccio. Perciò fa parte del mio modo di cucinare. Proponiamo ai nostri clienti ingredienti di provenienza locale, prodotti nei dintorni di Berlino, assumendoci la piena responsabilità nei confronti di allevatori e agricoltori. Oggi c'è una distanza abissale tra consumatori e produttori. In linea di massima, lavoriamo soltanto con prodotti reperibili entro un raggio di 200 chilometri da Berlino".



Il valore del prodotto

La ricerca è stata tutt'altro che facile. Un anno prima dell'apertura del Nobelhart & Schmutzig, prevista per febbraio 2015, Micha si era già trasferito a Berlino per mettersi in contatto con i potenziali fornitori e testare gli ingredienti. "È un processo infinito" spiega lo chef. "E non parlo solo della ricerca in sé: a volte mi vedo costretto a spiegare il valore del prodotto al produttore stesso. Per poterlo usare nella ristorazione, devo assicurarmi che rispetti i requisiti di legge, cosa che può comportare una spesa maggiore. Ma sono felice di pagare di più, perché ho la certezza di avere un buon prodotto". Micha lavora con un grandissimo numero di produttori. Solo per la carne, ad esempio, si affida a otto diversi allevatori. Alcune aziende sono così piccole che la macellazione avviene appena una o due volte l'anno. Micha si occupa personalmente degli ordini, ma la logistica è affidata a terzi. Di tanto in tanto fa visita ai suoi fornitori per mantenere i contatti.

Autosufficienza ai massimi livelli

Prima di tutto ci fermiamo da Roberto Vena. La sua azienda, la Wilde Gärtnerei, ha qualcosa di speciale. Proprio come lui, che inizialmente si era trasferito a Berlino per studiare Lettere antiche. Ha un fienile in argilla e coltiva muschio ed erbe aromatiche sul tetto della sua roulotte. "Roberto è quasi completamente autosufficiente" spiega



Micha. “Le uniche cose che compra sono i semi e il gasolio. Per il resto produce tutto da sé, compresi articoli come il sapone e il miele. Roberto segue i principi della coltivazione biologica, ma non ha nessuna certificazione. A me in realtà non interessa, mi lascio guidare dai sensi. Non compro tutti gli ortaggi che mi servono da Roberto: lavoro in totale con circa sei aziende ortofrutticole. Qui, a nord di Berlino, il terreno è sabbioso e non si presta a tutti i prodotti. Del resto il sapore di un ingrediente è frutto non soltanto delle capacità di chi lo coltiva, ma anche della composizione del terreno. Roberto produce un eccezionale topinambur, un ortaggio dimenticato, con un gusto leggermente dolce che richiama quello della noce. Raccoglie i tuberi soltanto alla fine del periodo delle gelate, in modo che si sviluppino più zuccheri naturali. E poi ci sono i porri e il rabarbaro, altrettanto deliziosi. Di solito ci riforniamo da Roberto anche per il cavolo nero e altri tipi di cavolo, erbe aromatiche, mele e in alcuni casi per i succhi di frutta. A volte preparo il brodo o il gelato usando il liquido fermentato delle radici dei salici che crescono qui”.

Pesca su ordinazione
“Per quanto riguarda il pesce, ho a disposizione

solo quello d’acqua dolce” prosegue Micha. “Fortunatamente nel parco nazionale del Müritz ci sono decine di laghi con buoni stock ittici, gestiti



con estrema cura. Ogni anno le acque vengono ripopolate con un milione di cieche, per contribuire a mantenere il livello delle anguille presenti. Il settore ittico è sempre più competitivo: le aziende minori spariscono e il pesce può anche essere allevato. Ma non fa per me. Qui la pesca viene praticata ancora secondo i canoni tradizionali, con piccole barche e reti a maglie larghe, che permettono ai pesci più piccoli di liberarsi. Quando si parla di pesce, la freschezza è un fattore cruciale. Ho la fortuna di poter richiedere le specie e il numero di esemplari che mi servono,

affidandomi a una sorta di pesca su ordinazione. Sono quasi certo che il pesce che serviamo noi sia il più fresco di tutta Berlino”.

Erba ricca di proteine
Infine Micha ci porta da Müritzhof Lamm und Wild GmbH, dove circa 600 pecore pascolano con i loro agnellini nei 200 ettari di terreno. Il gregge comprende esemplari Texel e a muso nero, razze eccellenti che in questi prati rigogliosi brucano l’erba per tutto l’anno. “Qui l’erba ha ottimi valori nutrizionali” dice Micha. “È il terreno ideale per allevare il bestiame. Pecore e agnelli hanno spazio a sufficienza e possono stare all’aria aperta 365 giorni l’anno. La differenza si sente, eccome se si sente! Il pastore tiene le bestie sotto stretto controllo. Ad esempio, se una pecora è gravida e ha bisogno di più proteine, lui porta tutto il gregge in un’area dove crescono piante erbacee ad alto contenuto proteico”.

Il gusto autentico di Berlino
“Tutto è assolutamente naturale qui” continua lo chef. “A tenere a bada lupi e volpi ci pensa l’asino, un animale da guardia che i canidi non amano molto. La macellazione viene eseguita con metodi

estremamente soft, in modo che gli animali non soffrano più del dovuto. È un approccio basato sul rispetto per l’animale, che influisce positivamente anche sul sapore della carne. La combinazione di elementi quali razza, qualità della vita e tempo concesso per la crescita naturale conferisce alla carne un aroma incredibile, oltre a stupende venature.



Voglio che questo aroma si sprigioni anche nei miei piatti: ecco perché ogni portata consiste di due, tre, massimo quattro ingredienti principali. Solo così i nostri clienti possono assaporare il gusto autentico di Berlino!”.



AGNELLO DEL MÜRITZ

CON CREMA DI SEDANO RAPA

E AGHI DI PINO

Per questo piatto, il taglio di carne deve provenire da un agnello di un anno allevato in condizioni ottimali. Per gli aghi di pino, occorre raccogliergli a maggio e congelarli.

Dosi per 4 persone

- 10 g di bacche di ginepro
- 200 ml di olio di colza
- + la quantità necessaria per spennellare
- 5 kg di sedano rapa
- una manciata di aghi di pino
- 1 collo d’agnello non disossato
- ½ cespo di indivia

Accessori necessari:

- Griglia Cast Iron Grid
- Sollevagriglia Cast Iron Grid Lifter

Inoltre:
tralci di vite (per l’affumicatura)

Un giorno prima

▶ Frantumare le bacche di ginepro. Unirle all’olio di colza in una piccola casseruola sul fuoco e portare a 70 °C. Togliere la casseruola dal fuoco e lasciar riposare per tutta la notte.

Il giorno stesso

▶ Rivestire un colino con una garza da formaggio e posizionarlo sopra una ciotola. Versare l’olio nel colino. Sbucciare il sedano rapa e tagliarlo a tocchetti. Con una centrifuga, estrarre il succo

dal sedano rapa e filtrarlo attraverso un colino. In una piccola casseruola sul fornello, portare a ebollizione il succo di sedano rapa e lasciarlo ridurre fino a raggiungere la consistenza di una crema (questo procedimento potrebbe richiedere diverse ore). Togliere la casseruola dal fuoco e lasciarla raffreddare.

▶ Poco alla volta, unire l’olio filtrato alla crema di sedano rapa, mescolare bene e riporre il composto ottenuto in frigorifero. Sminuzzare gli aghi di pino in un mixer e conservarli in un contenitore sigillato all’interno del freezer.

Prima di servire

▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la Cast Iron Grid inserita, fino a 190 °C. Nel frattempo, separare il collo d’agnello dalla coscia, spennellare con un leggero strato di olio di colza e cospargere di sale.

▶ Adagiare i topinambur sulla griglia, chiudere il coperchio dell’EGG e cuocere per circa 20 minuti. Girare la carne ogni 5 minuti, assicurandosi che la temperatura non superi i 190 °C. Togliere dall’EGG, coprire con un foglio di alluminio e lasciar riposare per 20 minuti. Nel frattempo, portare a ebollizione dell’acqua leggermente salata in una pentola sul fornello. Staccare le foglie di indivia e lavarle.



▶ Rimuovere la Cast Iron Grid dall’EGG usando il Cast Iron Grid Lifter. Spargere 4/5 tralci di vite sulle braci e reinserire la griglia. Grigliare l’agnello sulla fiamma per circa 3 minuti.

▶ Togliere la carne dall’EGG. Sbianchire l’indivia nell’acqua bollente per qualche secondo. Scolarla e pressarla fino a eliminare tutto il liquido. Trasferire su ciascun piatto una generosa cucchiaiata di crema di sedano rapa. Adagiare le foglie di indivia accanto alla crema e cospargere il tutto con gli aghi di pino sminuzzati. Tagliare la carne a fette sottili, condirla con il sale e disporla sui piatti. Servire ben calda.





SALMERINO ALPINO DEL MÜRITZ

CON FIORI DI ANETO

Dato che i filetti di pesce resteranno crudi, è importante utilizzare pesce freschissimo, pescato possibilmente non più tardi del giorno prima: si consiglia di rivolgersi a una pescheria di fiducia. Al posto del salmerino alpino, è possibile utilizzare la trota o la trota iridea.

Dosi per 4 persone

- 100 g di semi di crescione
- 500 g di succo di mela Elstar appena estratto
- ½ cavolo
- una manciata di fiori di aneto essiccati
- 1 salmerino alpino fresco da 500 g, già pulito

Accessori necessari:

- Griglia Cast Iron Grid

Prima di servire

» Riempire di carbone vegetale il braciere del Big Green Egg, superando il bordo di circa 5 cm, quindi dare fuoco. È importante grigliare i filetti di pesce posizionandoli il più vicino possibile al carbone vegetale. Inserire nell'EGG la griglia Cast Iron Grid e portare a una temperatura di 180 °C. Nel frattempo, sfilettare delicatamente il salmerino senza rimuovere la pelle. Eliminare eventuali spine e tagliare ciascun filetto in due parti uguali.

» Con l'aiuto di una spatola, trasferire un filetto sulla griglia dell'EGG, grigliarlo per 5/10 secondi e toglierlo immediatamente dalla griglia. Ripetere la procedura con tutti gli altri filetti. Rimuovere la pelle dai filetti e condire a piacere con un pizzico di sale.

» Adagiare un filetto su ogni piatto. Accompagnare con una cucchiata di semi di crescione imbevuti di succo e completare sovrapponendo alcune foglie di cavolo. Infine cospargere il tutto con una spolverizzata di fiori di aneto.

Un giorno prima

» Mettere i semi di crescione in una ciotola. Aggiungere il succo di mela e lasciare in ammollo per tutta la notte all'interno del frigorifero. Strappare le foglie del cavolo e rimuovere le nervature dure. Lavare le foglie e asciugarle, tamponandole delicatamente. Cospargerle di sale e trasferirle in un sacchetto sottovuoto. Chiudere il sacchetto e lasciare in ammollo per tutta la notte. In un mixer, sminuzzare i fiori di aneto essiccati fino a ridurli in polvere, quindi passarli al setaccio e conservarli in un contenitore sigillato.

TOPINAMBUR DI ROBERTO

CON FORMAGGIO CAGLIATO

Se possibile, utilizzare topinambur raccolti esclusivamente a fine inverno: per proteggersi dalle gelate, gli ortaggi di questo tipo sviluppano molti zuccheri naturali.

Dosi per 4 persone

- 1 litro di latte crudo
- 1 cucchiaino colmo di yogurt acido
- 500 g di topinambur
- olio di colza

Accessori necessari:

- convEGGtor
- Guanto EGGmitt

Due giorni prima

» In una casseruola sul fornello, portare il latte a una temperatura di 82 °C. Spegnerlo il fuoco e lasciar raffreddare fino a raggiungere i 41 °C. Unire lo yogurt, mescolare e lasciar riposare per 24 ore a una temperatura di circa 40 °C, ad esempio nel forno, finché il composto non assume una consistenza solida.

Un giorno prima

» Rivestire un colino con una garza da formaggio e posizionarlo sopra una ciotola. Trasferire nel

colino il composto a base di latte e lasciarlo a scolare nel frigorifero per tutta la notte.

Prima di servire

» Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 200 °C, con il convEGGtor e la griglia in acciaio inox inseriti. Nel frattempo, lavare i topinambur, asciugarli e spennellarli con l'olio di colza. Adagiare i topinambur sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per 20 minuti.

» Togliere i topinambur dalla griglia. Estrarre la griglia e il convEGGtor con il guanto EGGmitt e riposizionare la griglia. Riportare l'EGG a una temperatura di 180 °C. Tagliare a metà i topinambur e riadagiarli sulla griglia, con la buccia rivolta verso il basso. Abbassare il coperchio dell'EGG e grigliare per circa 20 minuti. Assicurarsi che la temperatura non aumenti, poiché i topinambur bruciano in fretta.

» Una volta che la buccia sarà croccante, togliere i topinambur dall'EGG e cospargerli di sale. Distribuirli nei piatti e accompagnarli con una generosa cucchiata di formaggio cagliato.





Il pollo è un alimento delizioso e versatile che si adatta benissimo a svariate preparazioni con il Big Green Egg. Questo gustoso volatile si può cucinare intero o diviso in parti e le modalità per ravvivare un piatto a base di pollo con erbe e spezie sono infinite. Il Big Green Egg apre a un mondo di numerosissime ricette a base di pollo e l'esperto Ralph de Kok è lieto di mostrarvene alcune. Date un'occhiata a cosa propone per ottenere i risultati migliori dai vostri ingredienti e dal Big Green Egg!



Vale la pena affumicare in casa i petti di pollo ed è anche un'operazione estremamente semplice. Perché non provarli su un letto di insalata croccante con mango e formaggio di capra, oppure in un sandwich? Oggi ho scelto di preparare il club sandwich. Un petto di pollo è sufficiente per due persone, ma dato che siete già all'opera potete affumicare un petto in più e magari aggiungerlo a un'insalata.

Dosi per 2 persone

- 2 petti di pollo biologico
- sale marino grosso
- zucchero
- 6 fette di pane bianco
- ½ mazzetto di erba cipollina
- 1 lime biologico
- 3 cucchiaini colmi di maionese
- 3 cucchiaini colmi di panna acida
- ¼ di cavolo rosso
- ¼ di lattuga iceberg
- 1 pomodoro cuore di bue
- 1 uovo sodo
- ¼ di cetriolo
- 2 cucchiaini colmi di senape all'antica
- 6 fette di bacon croccanti

Accessori necessari:

- Trucioli Apple Smoking Chips
- convEGGtor
- Termometro Instant Read Digital Thermometer

- Cospargere i petti di pollo con sale grosso e zucchero in abbondanza e lasciare che si assorbano per 2-3 ore nel frigorifero.
- Immergere in acqua una manciata di Apple Smoking Chips. Posare tre cubetti accenditori sul carbone vegetale e accenderli. Aprire l'apertura di ventilazione della base in ceramica e lasciare aperto il coperchio dell'EGG per 10 minuti. Togliere i petti dal frigorifero, sciacquarli bene e asciugarli.
- Spargere i trucioli Smoking Chips sulla brace, posizionare il convEGGtor e la griglia in acciaio inox nell'EGG. Adagiarsi sopra i petti, abbassare il coperchio immediatamente e chiudere l'apertura

di ventilazione lasciando aperto solo di 1,5 cm. Aumentare gradualmente la temperatura fino a raggiungere i 120 °C. Lasciare che i petti di pollo cuociano per circa 40 minuti fino a raggiungere la temperatura interna di 75 °C. Controllare la temperatura con il termometro Instant Read Digital Thermometer. Rimuovere i petti di pollo dalla griglia e lasciarli raffreddare.



- Nel frattempo, far abbrustolire leggermente entrambi i lati delle fette di pane sulla griglia. Sminuzzare l'erba cipollina e grattugiare la scorza di lime. Unire l'erba cipollina e la scorza di lime a maionese e panna acida. Condire a piacere con succo di limone, sale e pepe. Tagliare a strisciole il cavolo rosso e la lattuga iceberg. Tagliare il pomodoro e l'uovo a fette e il cetriolo a strisciole sottili. Tagliare uno dei petti di pollo in fette sottili e lasciare da parte il secondo per usarlo in altre preparazioni, per esempio un'insalata.
- Spalmare il mix di maionese su una fetta di pane e aggiungerci lattuga, pomodoro e bacon croccante. Adagiarsi sopra l'altra fetta di pane, spalmare la senape e aggiungere il cetriolo, il pollo affumicato, il cavolo rosso e l'uovo a fette. Spalmare su un'altra fetta di pane il mix di maionese e completare il sandwich. Inserire due stecchi di legno nel sandwich e tagliarlo in diagonale. Ripetere con gli ingredienti rimasti per il secondo sandwich.

POLLO ALLA BIRRA

Un classico americano intramontabile e famoso, ma nonostante ciò mi vengono poste ancora molte domande su questo piatto, quindi ho voluto condividere con voi il mio metodo. Il tocco speciale in questa ricetta è conferito dalla birra leggera americana Radler (simile all'inglese Shandy). Il gusto rinfrescante del limone rende la Radler una festa per le papille gustative! Mentre il pollo cuoce, la birra nella lattina evapora e lascia il pollo tenero e umido all'interno e ciò giova soprattutto alla carne del petto, che ci mette di meno a cuocere rispetto alle cosce. Per questa ricetta serve solo metà del contenuto di una lattina, quindi bisogna assicurarsi che sia bella fresca!

Dosi per 2 persone

- 1 pollo biologico
- olio d'oliva
- 1 lattina di Radler (mezza piena)
- 1 lime biologico
- 1 limone biologico

Per il rub:

- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini colmi di paprika in polvere
- 3 cucchiaini colmi di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino colmo di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino colmo di cumino in polvere
- 1 cucchiaino colmo di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere

Accessori necessari:

- convEGGtor
- Supporto Folding Stainless Beer Can Chicken Roaster
- Teglia Round Drip Pan
- Guanto EGGmitt

- Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg. Posizionare il convEGGtor nell'EGG, abbassare il coperchio e scaldare fino a 180 °C. Nel frattempo, unire tutti gli ingredienti per il rub con cui insaporire il pollo. Separare con attenzione la pelle del pollo dalla carne facendo scivolare le dita sotto la pelle con un movimento da sinistra verso destra. Spargere un po' di rub tra la pelle e la carne e massaggiare bene. Spargerne anche all'interno della cavità del pollo. Irrorare con olio di oliva la pelle e in seguito cospargerla di rub finché non ne è completamente ricoperta.
- Posizionare la lattina mezza piena di Radler nel Folding Stainless Beer Can Chicken Roaster e metterci sopra il pollo. Mettere il roaster sulla Round Drip Pan e posizionarlo in mezzo al convEGGtor. Abbassare il coperchio dell'EGG e cuocere il pollo per 60-70 minuti.
- Rimuovere la Drip Pan dall'EGG aiutandosi con l'EGGmitt e grattugiare un po' scorza di lime e di limone sul pollo prima di servire.



AL MATTONE POLLO

Di tutti i nomi con cui è stata ribattezzata questa ricetta, io ho scelto il più scherzoso. Il riferimento mi sembra piuttosto chiaro... È una tecnica molto diffusa nei paesi dell'Europa meridionale e dell'America del sud che consiste nel cucinare il pollo intero per circa 30 minuti; per poterlo fare il trucco è tagliare il pollo e grigliarlo aperto sotto due mattoni sulla Cast Iron Grid, posizionandola al contrario nel Big Green Egg. Le sbarre sono più larghe nella parte bassa, quindi usare la griglia in questo modo permette di avere un maggiore contatto con il fuoco.

Dosi per 2 persone

- 1 pollo biologico
- 1 peperoncino rosso grande
- 4 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di salvia
- olio d'oliva
- sale marino grosso
- 1 limone biologico
- 150 g di burro

Accessori necessari:

- Teglia Rectangular Drip Pan
- Griglia Cast Iron Grid
- Guanto EGGmitt

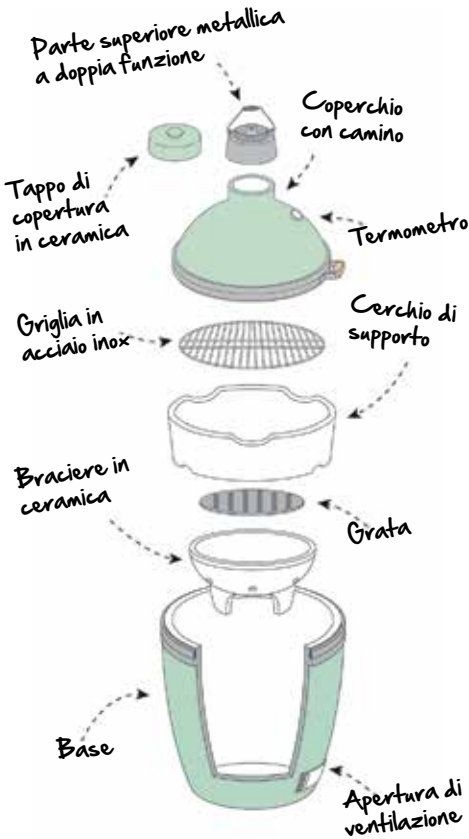
- Aiutandosi con un trinciapollo, tagliare lungo la spina dorsale del pollo separando le costolette su entrambi i lati. Appiattire il pollo spingendo con forza a mani aperte.
- Rimuovere il gambo e i semi del peperoncino e pelare l'aglio. Tritare finemente il peperoncino, l'aglio e cinque foglie di salvia. Posizionare il pollo con il lato della pelle rivolto verso il basso nella teglia Rectangular Drip Pan, condire generosamente con olio d'oliva e sale marino. Spargere metà del peperoncino, dell'aglio e della salvia e grattugiarsi sopra metà della scorza di limone. Girare il pollo, fare lo stesso sull'altra metà e spremersi sopra il succo di mezzo limone. Mettere la Drip Pan nel frigorifero e lasciar marinare per 4 ore.
- Accendere il carbone nel Big Green Egg e posizionare la griglia Cast Iron Grid al contrario. Abbassare il coperchio e scaldare l'EGG fino a

- 165-175 °C. Nel frattempo, avvolgere due mattoni in un foglio di alluminio di ottima qualità e scaldarli sulla griglia.
- Posizionare il pollo piatto con il lato della pelle verso il basso sulla griglia e utilizzare l'EGGmitt per adagiare i mattoni sopra il pollo. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciar cuocere per 15-20 minuti fino a che la pelle non diventi croccante e dorata.
- Girare il pollo, rimetterci sopra i mattoni, abbassare il coperchio e lasciar cuocere per altri 10-15 minuti fino a completa cottura. Nel frattempo, tritare finemente le foglie di salvia rimanenti e sciogliere il burro in una padella con un pizzico di sale. Irrorare il pollo con il burro fuso prima di servire.



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 in ceramica fino a circa cinque centimetri sopra il bordo. Metteteci sopra tre 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 ore
Cosciotto di agnello	2-5 kg	120°C	55°C	3 ore
Bistecca di girello	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 ore
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
Affumicare				
Lombo di maiale	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 ore
Bistecca di girello	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 ore
Salmone	180 g	90°C	50°C	20-25 min
Disposizione 3				
Stufare				
Stufato di carne	2-8 kg	150°C	-	3-4 ore
Stufato di verdura	1-5 kg	150°C	-	20 min
Disposizione 4				
Cuocere su pietra				
Pizza (crosta 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min
Patate soffiate	-	150°C	-	2-3 ore
Tuberi soffiate	-	150°C	-	2-3 ore
Tortino caldo al cioccolato	-	200°C	-	10 min

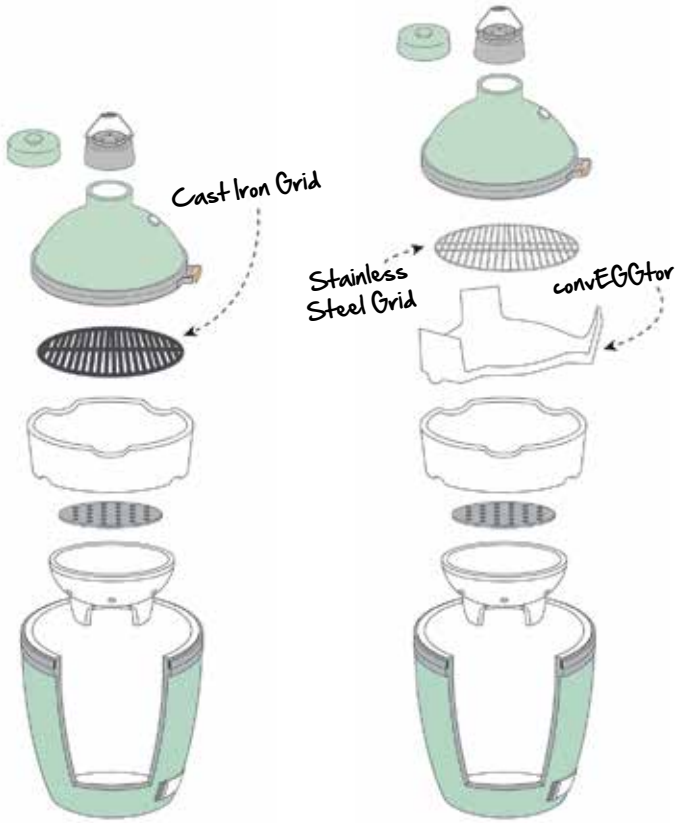
VIDEO TUTORIAL

In questa pagina troverete tutte le indicazioni di base per utilizzare al meglio il vostro Big Green Egg. Quanto tempo ci vuole per cuocere il pane o la pizza all'interno dell'Egg? Come si fa a controllare la temperatura? Cosa bisogna fare per avere una perfetta affumicatura? 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 disponibili sul sito biggreenegg.eu nella sezione "Istruzioni".



DISPOSIZIONI BASE

- 1 Griglia Cast Iron Grid
- 2 convEGGtor e Stainless Steel Grid



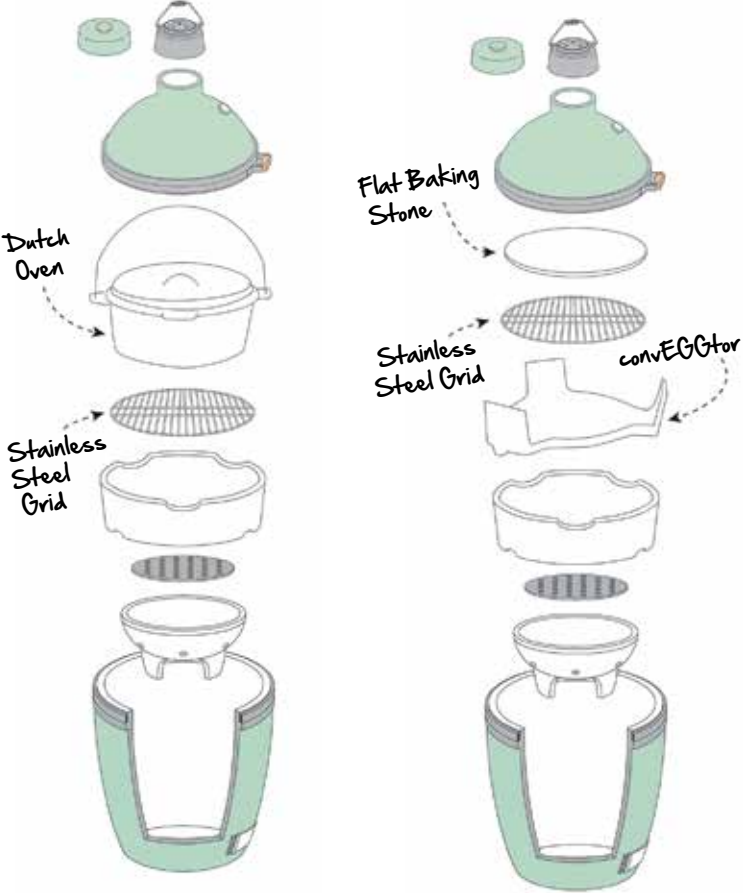
La vera e propria grigliata!
L'uso della Cast Iron Grid per la cottura diretta regala alle pietanze la classica striatura da griglia, per un effetto estetico d'impatto. La ghisa trattiene meglio il calore rispetto all'acciaio inox.

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 verdura /
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



MENÙ DA TRE PORTATE CON

IL BIG GREEN EGG

Avete mai preparato un menù completo con il Big Green Egg? Può sembrare un po' complicato riuscire a cucinare più piatti nei tempi giusti in modo da poter gustare il pasto in compagnia di familiari o amici, ma c'è modo di riuscirci divinamente.

PREPARAZIONE

Stufato di manzo

▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia inserita, fino a 200 °C. Tagliare il manzo a cubetti da 2x2 cm e mettere la carne in una ciotola. Cospargere di sale, pepe e farina e mescolare bene per assicurarsi che la farina sia distribuita uniformemente.



▶ Posizionare la pentola Cast Iron Dutch Oven sulla griglia dell'EGG, chiudere il coperchio e preriscaldare la pentola per circa 8 minuti. Nel frattempo rimuovere le foglie dai finocchi, tagliarli a metà e quindi a fette di circa un centimetro di spessore. Pelare le cipolle e tagliarle ad anelli e poi

a metà. Pelare l'aglio e tritarlo finemente, poi fare lo stesso con il timo e il rosmarino.



▶ Scaldare l'olio d'oliva nella Cast Iron Dutch Oven e rosolare la carne su entrambi i lati. Aggiungere il finocchio, gli anelli di cipolla tagliati a metà, l'aglio, il timo, il rosmarino e infine il vino rosso. Unire i pomodori pelati, un po' di sale e di pepe e mescolare tutti gli ingredienti con cura. Rimuovere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG con il guanto EGGmitt. Sollevare la griglia, inserire il convEGGtor e rimettere in posizione la griglia. Riposizionare la Cast Iron Dutch Oven e chiudere il coperchio dell'EGG. Abbassare la temperatura a 120°C chiudendo leggermente l'apertura di ventilazione e la parte superiore metallica a doppia funzione. Cuocere a fuoco lento per circa un'ora.

▶ Separare le foglie del prezzemolo e tagliarle finemente per iniziare a preparare la gremolata. Pelare e tritare finemente l'aglio. Unire il prezzemolo all'aglio e alla scorza di limone e conservare in un contenitore sigillato da riporre in frigorifero fino al momento di servire.

▶ Dopo avere stufato la carne per un'ora, coprire la Cast Iron Dutch Oven con il coperchio e lasciare lo stufato a brasare per altre 3 ore. Nel frattempo, cominciare a preparare l'insalata.

Insalata

▶ Tagliare la lattuga a metà per il lungo e cospargere di sale la parte tagliata. Tagliare gli champignon a fette di circa mezzo centimetro e cospargere di sale. Coprire e riporre in frigorifero fino al passaggio successivo.

▶ Nel frattempo, pelare e tritare grossolanamente l'aglio per la salsa verde. Pelare e tritare finemente la cipolla rossa. Sgocciolare i capperi e spezzettarli grossolanamente. Spremere il limone.

Ingredienti

(dosi per 4 persone)

Antipasto: Insalata

4 cespi di lattuga romana (little gem)
2 funghi champignon
Parte bianca di ¼ di insalata riccia
50 ml di olio d'oliva
200 g di pancetta tagliata non troppo fine

Per la salsa verde:

1 spicchio d'aglio
1 cipolla rossa
30 capperi
1 limone
1 mazzetto di crescione
1 mazzetto di prezzemolo liscio
½ mazzetto di cerfoglio
½ mazzetto di basilico
300 ml di olio extra vergine di oliva

5 uova
280 g di farina di mandorle
100 g di farina

Per il syllabub:

2 limoni biologici
30 aghi di rosmarino
100 ml di vino bianco
100 ml di cognac o brandy
50 g di zucchero
200 ml di panna da montare

Accessori necessari:

▶ Pentola Cast Iron Dutch Oven
▶ convEGGtor
▶ Guanto EGGmitt
▶ Teglia Round Drip Pan
▶ Griglia Cast Iron Grid
▶ Griglia Cast Iron Griddle Half Moon

Portata principale: Stufato di manzo

500 g di manzo per stufato
2 cucchiaini di farina
2 finocchi
3 cipolle rosse
5 spicchi d'aglio
3 rametti di timo
20 aghi di rosmarino
100 ml di olio d'oliva
300 ml di vino rosso
1 lattina di pomodori pelati (circa 400 g)

Per la gremolata:

½ mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
Scorza di un limone

Dessert: Crostata al mandarino

(dosi per 8 persone)
200 g di burro a temperatura ambiente + la quantità necessaria per ungere lo stampo
300 + 80 g di zucchero
6 mandarini biologici (ad esempio: clementine)
1 limone biologico

INSALATA DI LATTUGA, FUNGHI CHAMPIGNON E PANCETTA ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE



Continua da pagina 7

EGGmitt™

L'EGGmitt offre numerosi vantaggi in più rispetto a un normale guanto da barbecue. L'interno, ad esempio, è foderato in morbido cotone, mentre l'esterno è realizzato con fibre ignifughe e isolanti, per offrire una protezione ottimale a mani, polsi e avambracci. Le dita sono separate l'una dall'altra e l'intero guanto è rifinito in silicone, per garantire una presa estremamente salda. L'EGGmitt resiste a una temperatura massima di 246 °C e può essere indossato sia sulla mano destra che sulla sinistra.



Round Drip Pan

Questa teglia rotonda multifunzione è estremamente versatile: è in grado di raccogliere il grasso e altri liquidi rilasciati durante la cottura e all'occorrenza può essere riempita con uno strato d'acqua per aumentare l'umidità all'interno dell'EGG; inoltre, tra i vari utilizzi, può servire da pentola per riscaldare i liquidi. Grazie al contributo del rivestimento antiaderente, la teglia è facile da pulire ed è perfetta anche come pirofila. È un accessorio molto richiesto, specie in combinazione con i supporti per la cottura del pollo e del tacchino, il Sittin' Chicken/Turkey Ceramic Roaster e il Vertical Chicken/Turkey Roaster.





STUFATO DI MANZO CON FINOCCHIO, POMODORO E GREMOLATA

› Eliminare i gambi più spessi delle erbe aromatiche, aggiungere l'aglio e tritare finemente nel mixer. Mentre il mixer è in funzione, versare poco alla volta l'olio extra vergine di oliva per creare una salsa ben omogenea. Non usare il mixer più del tempo necessario per evitare che le erbe diventino marroni. Versare la salsa in una ciotola e aggiungere cipolla rossa, capperi e succo di limone. Insaporire con sale e pepe, coprire e riporre in frigorifero fino al momento di servire.

Stufato di manzo

Togliere la pentola dall'EGG e rimuovere il coperchio. Se necessario, aggiungere altro sale e pepe e lasciare raffreddare. Coprire e riporre in frigorifero fino al passaggio successivo.

Crostata al mandarino

› Scaldare l'EGG a 180°C. Imburrare una teglia rotonda del diametro di 28 cm e foderare con carta da forno. Il burro sulla teglia manterrà ferma la carta da forno.



› Mettere il burro e 300 g di zucchero in una ciotola e sbattere con il mixer per amalgamare bene il composto, che però non deve diventare chiaro e soffice. Grattugiare finemente la buccia dei mandarini e del limone nella ciotola e mescolare con l'impasto a base di burro. Aggiungere le uova uno alla volta e unire la farina di mandorle non appena le uova si saranno assorbite completamente. Incorporare la farina e un pizzico di sale creando un composto denso e omogeneo.

› Versare il composto nella teglia e distribuirlo uniformemente. Posizionare sulla griglia e chiudere il coperchio dell'EGG. Cuocere la torta per circa 45 minuti fino a completa doratura. Tagliare a metà i mandarini e il limone e spremere il succo. Mettere



il tutto in una ciotola resistente al calore o in una pentola e aggiungere 80 grammi di zucchero. Dopo quindici minuti mettere la ciotola (o la padella) sulla griglia dell'EGG, vicino alla crostata. Il succo si ridurrà fino a diventare la metà.

› Controllare con uno stuzzicadenti la cottura della crostata: se rimane pulito significa che è pronta. Rimuovere la teglia e la ciotola (o padella) con il succo dall'EGG usando l'EGGmitt. Bucherellare la crostata con una forchetta e spennellare il succo concentrato diverse volte, finché non viene completamente assorbito. Lasciare raffreddare la crostata. Lasciarla coperta in frigorifero fino al momento di servire.

› Per preparare il syllabub rimuovere la griglia e il convEGGtor dall'EGG usando l'EGGmitt, poi riposizionare la griglia. Scaldare di nuovo l'EGG a 180°C. Nel frattempo, pelare il limone riducendo la scorza a striscioline usando un pelapatate e poi mettere la scorza nella Round Drip Pan insieme a circa 20 aghi di rosmarino. Tagliare a metà i limoni e cospargere il succo sulla Drip Pan. Aggiungere vino bianco, cognac o brandy e zucchero.



› Mettere la Round Drip Pan nell'EGG e chiudere il coperchio. Il liquido si ridurrà di circa un terzo in 30-40 minuti.



CROSTATA AL MANDARINO CON SYLLABUB AL LIMONE

› Rimuovere la Drip Pan dall'EGG con il guanto EGGmitt. Passare al setaccio e lasciare raffreddare. Spegner l'EGG chiudendo l'apertura di ventilazione e la parte superiore metallica a doppia funzione, oppure, se si desidera continuare a cucinare, prepararlo per la realizzazione dell'insalata.

› Unire la panna da montare al liquido raffreddato fino a ottenere una miscela morbida. Coprire e riporre in frigorifero fino al momento di servire.

PREPARAZIONE

Insalata

› Rimuovere la griglia e il convEGGtor dall'EGG. Se necessario, accendere il carbone vegetale. Scaldare l'EGG, con la Cast Iron Grid e la Cast Iron Griddle Half Moon (dalla parte scanalata) in posizione, fino a 180°C. Prendere le foglie dell'insalata riccia e spennellare i cespi di lattuga e le fette di champignon con l'olio d'oliva.



› Cuocere la lattuga sulla griglia per circa 10 minuti, 5 minuti per lato. Cuocere le fette di champignon sulla griglia per circa 3 minuti, un minuto e mezzo per lato. Al contempo, usando la Cast Iron Griddle Half Moon, friggere un po' per volta le fette di pancetta finché non diventano croccanti su entrambi i lati.

› Togliere gli ingredienti dall'EGG. Tagliare di nuovo la lattuga a metà per il lungo, disporla nei piatti e poi aggiungere champignon, pancetta e foglie di insalata riccia. Cospargere di salsa verde.

Stufato di manzo

› Rimuovere la Cast Iron Griddle Half Moon e la Cast Iron Grid dall'EGG usando l'EGGmitt.

Posizionare il convEGGtor e la griglia nell'EGG e abbassare la temperatura a 120°C. Mettere la Cast Iron Dutch Oven con lo stufato di manzo e il coperchio chiuso sulla griglia. Abbassare il coperchio dell'EGG e riscaldare per 30 minuti circa.



› Rimuovere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG e posizionarla su una superficie resistente al calore. Servire un po' di stufato di manzo in ogni piatto e cospargere di gremolata.

Crostata al mandarino

› Tritare finemente il rosmarino rimasto (dal syllabub). Tagliare a fette la crostata e sistemarla nei piatti. Servire una generosa cucchiata di syllabub sulle fette di crostata e cospargere infine con il rosmarino tritato finemente.

NUOVE RICETTE DIRETTAMENTE VIA E-MAIL

Volete ricevere anche i menù di stagione più aggiornati e le ricette speciali da preparare con il Big Green Egg via e-mail? Registratevi alla newsletter Inspiration Today su biggreenegg.eu e lasciatevi ispirare di volta in volta dalle ricette più gustose.

Cast Iron Grid

La Cast Iron Grid conferisce alle pietanze il tipico aroma grigliato, permettendo di ottenere il classico motivo a rombi sulle verdure come sulla carne. Disponibile per i modelli da Mini a Large.



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.

Stainless Steel Tool Set

Per cucinare all'aria aperta, alcuni utensili sono assolutamente irrinunciabili: servono una pinza, una spatola e un pennello in silicone. Questo elegante set, composto da tre accessori in acciaio inox, permette di adagiare gli ingredienti sulla griglia, rigirarli e rimuoverli, in modo igienico e sicuro, nonché di spennellarli con burro, olio o salse. La forma dei manici facilita la presa, mentre le dimensioni degli utensili assicurano un'ampia distanza tra la mano e la brace. È incluso un pennello extra (con testina rimovibile). Tutti gli utensili del set sono disponibili anche separatamente.



NOVITÀ!

I SEGRETI DEL PASTICCERE



Sicuramente molti di voi sono abituati a sfruttare appieno il potenziale del Big Green Egg per la cottura indiretta o per preparare dessert. In caso contrario, è ora che cominciate a farlo, perché il Big Green Egg è in grado di conferire una nota di sapore in più ad ogni dolce che preparerete. Per il pasticciere Hidde de Brabander's, il Big Green Egg è uno degli strumenti standard sia a casa che nella sua attività, Dreams of Magnolia. Ma cosa aggiunge il Big Green Egg alle sue preparazioni?

Hidde ci mette un millesimo di secondo a rispondere: "Sapore! Oltre al fatto che il Big Green Egg permette di realizzare qualsiasi genere di tecnica in cucina. Alcuni ingredienti e creazioni acquisiscono un sapore specifico

se a una tecnica di preparazione particolare combinano l'uso del Big Green Egg. La tecnica che uso di più è l'affumicatura, adatta a prodotti da forno, frutta a guscio o fave di cacao. Il mio Single Malt Nougat, nel quale il torrone è reso

unico dall'aroma del whisky affumicato, deve molto del suo particolare gusto alle mandorle affumicate nel Big Green Egg. L'uso di questa tecnica esalta l'intensità del sapore dei dolci, ecco perché non posso rinunciare al mio EGG." In ogni situazione il Big Green Egg sa far

emergere una nota raffinata, anche se viene usato solo per alcune fasi di preparazione o per riscaldare. Come spiega Hidde in maniera eloquente nel suo libro Patisserie, non basta una pentola per ottenere simili sfumature: in questo il Big Green Egg è davvero unico.

S'MORES

Dosi per circa 10-15 biscotti

- Per i biscotti:
- 190 g di farina + la quantità necessaria per infarinare
 - 115 g di burro freddo
 - 50 g di zucchero di canna
 - 1 g di sale
 - 4 g di bicarbonato di sodio
 - 8 g di miele
- Per la farcia:
- 75 g di cioccolato fondente (l'ideale è il cioccolato belga Callebaut 811)
 - 12 g di gelatina in fogli
 - 150 g di zucchero semolato
 - 50 g di destrosio
 - 50 g di sciroppo di glucosio
 - 62 g di acqua

- Accessori necessari:
- convEGGtor
 - Piastra Flat Baking Stone
 - Guanto EGGmitt

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con il convEGGtor e la griglia inseriti, fino a 170 °C. Stendere due fogli di carta da forno di circa la stessa grandezza della Flat Baking Stone. Per preparare i biscotti, setacciare la farina in una terrina e tagliare il burro a tocchetti.
- Mescolare zucchero di canna, sale e bicarbonato di sodio con la farina. Incorporare il miele e infine aggiungere il burro e impastare. Stendere l'impasto su un piano di lavoro infarinato, fino a raggiungere

- uno spessore di circa 2 mm. Tagliare l'impasto in cerchi di circa 7 cm e disporli sulla carta da forno.
- Trasferire il primo foglio di carta da forno sulla Flat Baking Stone, quindi posizionarla sulla griglia. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere i biscotti per circa 15 minuti, fino a completa doratura. Ripetere la procedura con la seconda infornata di biscotti. Lasciare raffreddare. Rimuovere la Flat Baking Stone, la griglia e il convEGGtor dall'EGG con l'EGGmitt e riposizionare la griglia. Abbassare il coperchio dell'EGG e scaldare a 225 °C.
- Mentre i biscotti cuociono, rompere il cioccolato in piccoli pezzi (se necessario) e scioglierlo a bagnomaria. Distribuire uno strato sottile di cioccolato su un foglio di carta da forno usando una spatola e lasciare indurire.
- Ammollare i fogli di gelatina nell'acqua. Nel frattempo, portare a ebollizione lo zucchero semolato, il destrosio, lo sciroppo di glucosio e l'acqua. Togliere la casseruola dal fornello, strizzare la gelatina e unirla al composto a base di zucchero. Mettere il composto in una terrina e sbattere con il mixer finché non si presenta liscio e poi inserirlo in una sac à poche.
- Incidere il cioccolato e romperlo in pezzi, cercando di dargli una dimensione simile a quella dei biscotti. Distribuire metà dei biscotti sul piano di lavoro e posizionare poca farcia su ogni biscotto. Metterci sopra un pezzo di cioccolato e poi una porzione più grande di farcia. Coprire con un altro biscotto.
- Mettere gli s'mores sulla griglia dell'EGG, chiudere il coperchio e scaldare per circa 8 minuti.



GELATO

Dose per 1 litro di gelato

circa 10-15 arance
4 baccelli di vaniglia
100 g di zucchero semolato
400 g di acqua

Accessori necessari:

- Teglia rettangolare Rectangular Drip Pan
- Guanto EGGmitt

► Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia in posizione, fino a 170°C.

► Tagliare a metà le arance. Posizionare più arance possibile, con la superficie tagliata verso

l'alto, nella Rectangular Drip Pan. Tagliare due baccelli di vaniglia per il lungo, raschiare la parte interna e cospargerla, insieme ai baccelli, sulle arance. Posizionare la teglia Drip Pan sulla griglia dell'EGG, chiudere il coperchio e lasciare arrostiti le arance per circa 20 minuti.

► Rimuovere la Drip Pan dall'EGG usando l'EGGmitt e lasciare raffreddare le arance. Fare lo stesso con le arance e i baccelli di vaniglia rimasti.

► Spremere il succo delle arance e misurare 500 g di succo. Mescolare in una gelatiera il succo, lo zucchero e l'acqua e sbattere il composto finché non diventa gelato. Se non si dispone di una gelatiera, è possibile riporre il composto in freezer in un contenitore poco profondo finché non si congela, mescolando regolarmente per evitare la formazione di ghiaccio.

ALL'ARANCIA ARROSTITA



TARTUFI DI CIOCCOLATO

Dose per 20-25 tartufi

175 g di panna da montare
1 anice stellato o 1 stecca di cannella (facoltativo)
300 g di cioccolato al latte
(l'ideale è il cioccolato belga Callebaut 823)
300 g di mandorle pelate
75 g di cioccolato fondente
(l'ideale è il cioccolato belga Callebaut 811)

Accessori necessari:

- convEGGtor
- Casseruola Cast Iron Sauce Pot
- Guanto EGGmitt
- Teglia Drip Pan

Un giorno prima

► Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con il convEGGtor e la griglia, a 180°C. Foderare un piatto di circa 20x20 cm con la pellicola trasparente.

► Versare la panna da montare (se preferite, con l'anice stellato o la stecca di cannella) nella Cast Iron Sauce Pot, posizionare la pentola sulla griglia e poi chiudere il coperchio dell'EGG. Scaldare finché la panna non bolle. Nel frattempo,

rompere il cioccolato al latte in piccoli pezzi (se necessario).

► Rimuovere la Cast Iron Sauce Pot dall'EGG con il guanto EGGmitt e passare al setaccio (se avete aggiunto l'anice stellato o la stecca di cannella). Aggiungere il cioccolato al latte e mescolare finché non si scioglie e si amalgama alla panna. Versare nel piatto foderato dalla pellicola e lasciare indurire per 18 ore a temperatura ambiente.

► Preparare le mandorle per ricoprire i tartufi: scaldare l'EGG a 160°C. Distribuire uniformemente le mandorle pelate nella teglia Drip Pan e posizionarla sulla griglia. Chiudere il coperchio e arrostiti per circa 15 minuti.

► Rimuovere la Drip Pan dall'EGG con l'EGGmitt e lasciare raffreddare. Triturare finemente in un mixer con apposite lame. Conservare in un contenitore sigillato fino al momento di servire.

► Il giorno seguente tagliare il composto di panna e cioccolato ormai indurito in 20/25 quadratini uguali. Se necessario, rompere il cioccolato fondente in piccoli pezzi e sciogliere a bagnomaria. Immergere i quadratini nel cioccolato fuso e coprire con la granella di mandorle.

Solitamente la fonduta di cioccolato viene servita con la frutta fresca o a volte con i marshmallow. Ai veri cioccodipendenti consigliamo anche i tartufi di cioccolato. La pentola Cast Iron Dutch Oven farà in modo che la fonduta rimanga calda per molto tempo.

Dosi per 4-6 persone

600 g di panna da montare
600 g di cioccolato fondente
(l'ideale è il cioccolato belga Callebaut 811)

Per servire:
tartufi di cioccolato
marshmallow
pezzi di frutta fresca

Accessori necessari:

- convEGGtor
- Pentola Cast Iron Dutch Oven
- Guanto EGGmitt

► Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg con il convEGGtor e la griglia e portare la temperatura a 180°C.

► Versare la panna da montare nella Cast Iron Dutch Oven, posizionarla sulla griglia e poi

chiudere il coperchio dell'EGG. Scaldare finché la panna non bolle. Nel frattempo, rompere il cioccolato in piccoli pezzi (se necessario).

► Rimuovere la Cast Iron Dutch Oven dall'EGG usando l'EGGmitt, aggiungere il cioccolato e mescolare finché non si scioglie e si amalgama alla panna.

► Riscaldare la fonduta nell'EGG. Posizionare la Cast Iron Dutch Oven su una superficie resistente al calore e servire con i tartufi, i marshmallow e la frutta.



FONDUTA DI CIOCCOLATO



FLAN ALLA BRETONE

Dose per 1 flan

1000 g di latte intero
180 g di zucchero semolato
120 g di fecola di patate
100 g di uova
20 g di tuorlo d'uovo
5 g di spezie miste
(ad es. miscela a base di cannella)
burro (per ungere lo stampo)

Accessori necessari:

- convEGGtor
- Guanto EGGmitt

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con il convEGGtor e la griglia inseriti, fino a 190 °C. Imburrare una teglia per dolci del diametro di circa 30 centimetri.
- Versare il latte in una pentola, aggiungere lo zucchero semolato e portare a ebollizione sul fornello. Mescolare la fecola di patate, le uova, il tuorlo e le spezie in una terrina.
- Aggiungere un goccio di latte caldo al composto e incorporare bene. Unire gradualmente il composto al latte caldo e portare a ebollizione continuando a mescolare.
- Distribuire il composto uniformemente nella teglia imburrata. Mettere la teglia sulla griglia dell'EGG e chiudere il coperchio. Cuocere il flan per circa 30 minuti fino a completa doratura, poi rimuovere la teglia dall'EGG con il guanto EGGmitt.



MARZAPANE

Dose per 800 grammi

400 g di mandorle pelate
400 g di zucchero semolato o di canna
30 g di albumi

Accessori necessari:

- Pentola Cast Iron Dutch Oven
- Trucioli di legno Pecan Wood Chips
- convEGGtor
- Guanto EGGmitt

- Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare a 125 °C. Distribuire uniformemente le mandorle pelate nella Cast Iron Dutch Oven (o nella Drip Pan).
- Spargere sulla brace ardente una manciata di Pecan Wood Chips, inserire il convEGGtor e posizionare la griglia all'interno dell'EGG. Posizionare il Dutch Oven sulla griglia, chiudere il coperchio dell'EGG e lasciare affumicare le mandorle pelate per circa 20 minuti.

- Rimuovere la Dutch Oven dall'EGG usando gli EGGmitt e lasciare raffreddare le mandorle.
- Mettere le mandorle in un mixer con lame adatte, aggiungere lo zucchero e l'albume e lavorare fino a ottenere il marzapane.



SOCIAL MEDIA

Seguiteci sui social media: potrete tenervi aggiornati sulle ultime novità e sui prossimi eventi, oltre a conoscere le migliori ricette.

Curiosi di sapere cosa cucinano i fan del Big Green Egg in tutto il mondo? Lasciatevi ispirare e condividete le vostre creazioni! Basta taggare @biggreeneggeu nei post su Twitter o su Instagram o usare l'hashtag #BigGreenEgg.

Big Green Egg Europe

Biggreeneggeu

Biggreeneggeu

VI ASPETTA UN UNIVERSO
DI POSSIBILITÀ CULINARIE
SENZA CONFINI!

GIOCARRE CON I SAPORI

Una delle ragioni principali della popolarità del Big Green Egg tra gli chef professionisti e non solo è il sapore unico che sa dare agli ingredienti e alle pietanze durante le fasi di preparazione, qualunque sia la tecnica usata. Ma quando si parla di sfumature di sapore, c'è ancora molto da scoprire, perché il Big Green Egg vi permetterà di combinarli in maniera sempre nuova! Vi state chiedendo come? Ad esempio, affumicando piatti e ingredienti sia dolci che salati.

L'ambiente chiuso del Big Green Egg presenta diversi vantaggi. Permette infatti di affumicare i propri piatti senza bisogno di apparecchi esterni: basta spargere i trucioli bagnati Wood Chips sulla brace ardente e gli ingredienti e le pietanze cuoceranno affumicandosi allo stesso tempo e andranno ad ottenere un piacevole e caratteristico gusto affumicato.

Nuovi abbinamenti di sapori

I trucioli Big Green Egg Wood Chips sono disponibili nelle varianti mela, ciliegia, legno di noce Pecan e legno di noce. Le singole varianti garantiscono aromi leggermente differenti, alcuni più delicati e altri più decisi. Potrete scoprire numerose nuove combinazioni, sperimentando con i diversi tipi di aromi, tenendo presente che a volte un tipo specifico può essere più adatto di un altro per un determinato ingrediente.

Abbiamo dunque acceso la vostra curiosità? Ecco qualche consiglio utile:

- L'aroma alla mela conferisce una delicata dolcezza naturale e un sapore leggermente affumicato. Si combina meravigliosamente con carne di volatili come pollo e tacchino, oppure con suino, pesce, crostacei, agrumi, frutta gialla e mandorle.
- I trucioli alla ciliegia generano un aroma leggermente affumicato con delicate note fruttate. Questa varietà è ideale per affumicare carne di agnello, manzo, suino, selvaggina, anatra, oppure cioccolato fondente, frutta rossa, peperoni e molto altro.
- Il legno di noce Pecan dà una nota quasi piccante, ma è dolce allo stesso tempo. Usate questo aroma per preparare dei tradizionali piatti da barbecue all'americana, pesce, pollame oppure cioccolato al latte e caramello.
- Il sapore del legno di noce rilascia un forte aroma affumicato ed è consigliato per preparazioni a base di frutta, noci, cioccolato bianco, manzo, suino e ogni tipo di selvaggina. Questa variante non è adatta alla preparazione di ingredienti dal sapore molto delicato.

Ma ora tocca a voi mettervi all'opera! Se desiderate rispolverare le basi dell'affumicatura, andate sul nostro sito biggreenegg.eu, cliccate su Instructions e guardate il video Smoking.





INSPIRATION TODAY

Consultate regolarmente il nostro database di ricette su biggreenegg.eu? Lì potrete trovare molti piatti interessanti, speciali a tema e menù tra cui scegliere. Sono inoltre disponibili le edizioni precedenti di Enjoy!, per avere a portata di mano in qualsiasi momento stuzzicanti idee da portare in tavola con il vostro Big Green Egg.

Il database è in continuo ampliamento, per fornire ispirazioni sempre nuove adatte a ogni momento del giorno e dell'anno. Per chi vuole scoprire per primo le ultime ricette, è possibile iscriversi alla newsletter digitale Inspiration Today e ricevere regolarmente per e-mail gli ultimi menù e ricette. Per ogni preparazione, i passaggi sono descritti chiaramente con l'accompagnamento di splendide foto, che dimostrano le diverse fasi e il risultato finale. Le nostre ricette sono gustose e molto varie, ma al tempo stesso semplici: non serve essere uno chef per lasciare tutti a bocca aperta!

Buona cucina in buona compagnia

Inspiration Today offre spunti molto vari, sempre con un occhio di riguardo per la stagione. La newsletter talvolta include sontuosi menù da tre portate, mentre in altri casi propone approfondimenti completi sulle tecniche di preparazione. I menù sono sviluppati dallo chef Coen van Dijk, che li cucina con cura dimostrando come, con le procedure corrette, il Big Green Egg

consenta di preparare senza fatica antipasto, portata principale e dolce. Inoltre, organizzandosi con attenzione, anche il cuoco può godersi il pasto con la famiglia e gli amici. L'esperto di Big Green Egg Ralph de Kok si occupa invece di spiegare le diverse tecniche di preparazione, partendo sempre da un piatto specifico, da un gruppo di prodotti freschi o da un singolo ingrediente. Ralph fornisce informazioni pratiche sui prodotti, spiega le tecniche e le mette in atto realizzando tre preparazioni. Non c'è modo migliore per apprendere le varie tipologie di cottura praticabili con il Big Green Egg senza rinunciare al gusto.

Volete ricevere i menù di stagione più aggiornati e le ricette speciali per il Big Green Egg via e-mail? È sufficiente registrarsi alla newsletter Inspiration Today su biggreenegg.eu, e prepararsi a fare il pieno di idee gustose.

NEL PROSSIMO NUMERO DI ENJOY!



Speriamo che tutti i lettori abbiano gradito le ricette, i menù e le storie di questo numero di Enjoy! Anche il prossimo numero sarà un concentrato di ispirazioni, dedicato in particolare alla primavera e all'estate e ai relativi prodotti stagionali. Per chi fosse curioso di pregustare le prossime proposte, ecco un'anteprima.

*La regione dello chef
Edwin Vinke*

*Alla scoperta della Zelanda:
il sapore dei Paesi Bassi*

*Nuove idee a base di carne
Sorprendenti ricette per i
vostri piatti di carne*

Atlanta

La culla del Big Green Egg

*Tecniche di cottura
La pizza perfetta*

*Divertimento per tutti
In cucina con i più piccoli*

THE BIG GREEN EGG BOOK



Avete già acquistato The Big Green Egg Book? Questa stupenda opera di consultazione comprende una prefazione a cura 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 a marchio Big Green Egg.

La prima parte presenta un'ampia varietà di ricette adatte a ogni giorno. Semplici ma saporite, spaziano dalle ostriche cucinate nel loro succo alle verdure sotto cenere, dal gustoso brasato di costine di manzo in salsa alle cinque spezie fino ai gamberoni tigre su foglia di banana. Le ricette sono perfette per diverse occasioni, sia che vogliate cucinare un delizioso piatto in famiglia, sia che vogliate stupire gli invitati a una festa accendendo il carbone vegetale nel Big Green Egg per preparare prelibatezze sul momento.

Nella seconda parte, alcuni professionisti che hanno scoperto il grande valore del Big Green Egg presentano le loro ricette. Inoltre, chef internazionali del calibro di Jonnie Boer (Paesi Bassi), Roger van Damme (Belgio), Sasu Laukkonen (Finlandia) e Didi Maier (Austria)

raccontano con passione l'importanza che il Big Green Egg ha avuto per loro.

Tutte le tecniche eseguibili con il Big Green Egg – come 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 Big Green Egg fanno di questo volume lo strumento perfetto per chi possiede 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. Il risultato? Basta guardare le splendide fotografie del The Big Green Egg Book: l'acquolina in bocca è assicurata.



The Big Green Egg Book contiene un'ampia gamma di informazioni e ricette ed è disponibile in francese, tedesco, svizzero-tedesco, inglese, svedese e olandese. È composto da 200 pagine, misura 24 x 28 cm ed è rilegato con una bellissima copertina rigida. The Big Green Egg Book è acquistabile presso tutti i rivenditori di Big Green Egg.



Il prossimo numero di Enjoy! sarà disponibile presso il vostro rivenditore Big Green Egg di fiducia da fine marzo 2017.

**WE ARE 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™

