

ENJOY!

IT - #10 Autunno / Inverno



RIVISTA

DIVERTIMENTO IN ALTA QUOTA

— SUD TIROLO —

Selvaggina e Big Green Egg

—
Lo chef stellato Edwin Vinke

—
Ritratto di un "food freak"

OPEN FLAVOUR™

★ The Original ★ Big Green Egg

OPEN FLAVOUR

SINCE 1974

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. Lo chef Edwin Vinke non è un'eccezione...

"Inizialmente, non ero poi così interessato ad acquistare un Big Green Egg. Sapevo che diversi chef lo avevano già e proprio per questo motivo volevo qualcosa di diverso. Sono fatto così... Alla fine optai per un affumicatore offset, anche perché nutrivamo una serie di dubbi nei confronti del Big Green Egg. Pensavo che tutto avrebbe avuto lo stesso sapore.

Mai preoccupazione si rivelò più infondata: durante un evento svoltosi nel giardino del ristorante, abbiamo deciso di servire piatti preparati esclusivamente con il Big Green Egg. Sono rimasto sbalordito dalla qualità di questo strumento. Ti permette di gestire la temperatura e di allontanarti senza il timore che qualcosa vada storto. E poi è molto più pratico di quanto credessi. Così, con i colleghi presenti abbiamo deciso di tenere l'EGG!

Oggi, insieme agli altri barbecue, costituisce un pilastro della mia cucina. Dona maggiore intensità agli ingredienti e quella nota caratteristica che non si può ottenere con una semplice piastra o padella oppure sui fornelli. Quando affumichi e glassi un maialino e lo abbinai a una pietanza di pesce, il risultato ti restituisce il sapore autentico della natura. Al ristorante, lo uso principalmente per cotture a fuoco lento o, al contrario, per grigliare carne e pesce a fuoco vivo. Il potere insito nel Big Green Egg è illimitato. Anche il MiniMax è un concentrato di forza!

A casa, invece, uso l'EGG per preparare piatti semplici. La cosa che preferisco è che ti consente di godere della compagnia dei tuoi commensali, anche se spesso ci si ritrova tutti a parlare attorno al Big Green Egg! Ma non sarebbe necessario, perché una volta raggiunta la temperatura desiderata, la mantiene costante senza problemi. È perfetto: sforna piatti succulenti ed è davvero facile da usare!"

Edwin Vinke

Chef del ristorante De Kromme Watergang**



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

Leonard Elenbaas, Ralph de Kok, Edwin Vinke,
KC Wallberg, Giuseppe Moscarda e Franz Mulser.

Concept e realizzazione

Big Green Egg Europe BV

Fotografie

Femque Schook, Sven ter Heide, Ton van Veen,
Nico Alsemgeest, Remko Kraaijeveld e Ivo Geskus.

Distribuzione

Big Green Egg Europe BV

Stampa

Rodi Rotatiedruk



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® ed EGGmitt® sono marchi commerciali o marchi registrati di Big Green Egg Inc.

© 2017 Big Green Egg Europe
Enjoy! #09 Atlanta 2017

Indice

IT - #10 Autunno / Inverno

- 04** Sella di lepre alla griglia
- 05** Lombata di cervo alla griglia con verdure stufate nel vino, crema di formaggio e chips di cavolo verza
Sedano rapa arrosto
- 07** Carpaccio di girello di manzo affumicato al fieno con il Big Green Egg
- 08** Gallinella affumicata ad alte temperature e insalata agrodolce
- 13** Molluschi e Big Green Egg
- 15** Carote glassate con olio affumicato
Pera grigliata e arrostita
Triglia grigliata
- 18** Menu orientale
- 21** Risotto con gli scampi
- 22** Zuppa di miso con verdure saltate e strisciole di frittata
- 23** Cheeseburger di broccoli
Panini con hummus e verdure grigliate
- 26** Pancia di maiale cotta a fuoco lento
- 27** Strudel di mele
- 28** Ossobuco di maialino con polenta
- 29** Kaiserschmarren
- 31** Tortini al cioccolato con cuore fondente

E inoltre...

- 10** La cucina zelandese di Edwin Vinke
- 16** Informazioni prodotto
- 20** Ritratto di un "FOOD FREAK"
- 24** Il successo dietro al Big Green Egg
- 25** Piaceri della tavola ad alta quota
"Flower power" sulle Alpi altoatesine
- 30** Big Green Egg Flavour Fair
Wildfire on Tour
- 31** Social Media
Nel prossimo numero di Enjoy!



ACACIA HARDWOOD TABLES

Oltre al Big Green Egg, non c'è bisogno di molto altro per cucinare all'aperto. Con l'aiuto di giusto un paio di utensili, potrete sfruttare al meglio il vostro EGG. Grazie alla nostra vasta gamma di accessori, avrete infinite possibilità per cucinare in modo ancora più pratico e rendere perfetto il vostro stile con il Big Green Egg.

Il nuovo tavolo in legno massello di acacia, per esempio, è una di queste. Il piano di lavoro, ancora più spazioso, consente di

avere ingredienti, taglieri, guanti, pinze e spatole sempre a portata di mano e pronti all'uso. Le ruote sono provviste di blocco e facilitano lo spostamento dell'EGG.

Questo tavolo è realizzato a mano con legno di acacia resistente, di qualità premium ed essiccato in forno. Disponibile per i modelli Large ed XLarge. Il legno di acacia ha un bellissimo aspetto naturale e non teme le intemperie, il che lo rende perfetto per l'uso all'aperto. Questo tipo di legno massiccio è estremamente robusto, richiede una



manutenzione minima e inizialmente non necessita di trattamenti. Per mantenere inalterato il suo caratteristico colore intenso per anni, è possibile laccarlo o proteggerlo con la copertura traspirante EGG Cover.

I tavoli sono disponibili per i modelli Large (150 x 60 x 80 cm) ed XLarge (160 x 80 x 83 cm).



SELVAGGINA E BIG GREEN EGG

Nonostante sia disponibile tutto l'anno, la stagione della selvaggina si apre con l'arrivo dell'autunno. Da quel momento, e per i mesi successivi, l'offerta di selvaggina raggiunge il proprio apice proponendo carne fresca, organica e a impatto zero in abbondanza. Inutile dire che il Big Green Egg è lo strumento ideale per prepararla!

SELLA DI LEPRE ALLA GRIGLIA

Dosi per 2 persone

Preparazione in anticipo: 5 minuti
(esclusi 45 minuti di riposo)

Preparazione circa: 35 minuti

1 sella di lepre, 400-450 g, con pellicola
4 rametti di timo selvatico
14 g di zucchero
12 g di sale

Utensili necessari:

Dual Probe Remote Thermometer

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

Togliere la sella di lepre del frigorifero. Prendere alcune foglie dal rametto di timo, tritarle finemente, aggiungere sale e zucchero e usare la miscela per massaggiare la carne. Lasciare riposare per 45 minuti a temperatura ambiente. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 125 °C, con la griglia inserita.

PREPARAZIONE

Sciacquare la carne e asciugarla tamponandola con carta da cucina.

Adagiare la carne sulla griglia con la costa rivolta verso il basso e chiudere il coperchio dell'EGG. Grigliare per circa 20 minuti. Girare la sella di lepre, inserire la sonda del termometro nel cuore della carne e regolare la temperatura su 53 °C. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere fino al raggiungimento della temperatura interna impostata.



LOMBATA DI CERVO ALLA GRIGLIA CON VERDURE STUFATE NEL VINO, CREMA DI FORMAGGIO E CHIPS DI CAVOLO VERZA

Dosi per 6-8 persone

Preparazione in anticipo: 5 minuti
(esclusi 45 minuti di riposo)

Preparazione: circa 60 minuti

1 lombata di cervo con osso, 1,8-2,2 kg con
pellicola, ma con un sottile strato di grasso
22 g di zucchero
18 g di sale
12-15 rametti di timo selvatico

Per le verdure:

1 pak choi
1 finocchio
1 aglio monobulbo
3-4 rametti di timo
1 ramoscello di prezzemolo
8 grani di pepe nero
3 grani di pimento
20 g di burro
1 cucchiaio di olio d'oliva
300 ml di vino bianco secco, fresco

Per le chips di cavolo verza:

1 testa di cavolo verza

Per la crema di formaggio:

50 g di spinaci
10 g di rucola
20 g di prezzemolo
45 ml di olio extra vergine di oliva
200 g di formaggio cremoso
50 ml di yogurt sgrassato (greco)

Utensili necessari:

Dual Probe Remote Thermometer
Dutch Oven

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

Togliere la lombata di cervo dal frigorifero. In una ciotola, unire zucchero e sale. Adagiare la carne sul lato della costa, massaggiare con la miscela e lasciare riposare per 45 minuti a temperatura ambiente. Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 125°C, con la griglia inserita.

PREPARAZIONE

Sciacquare la carne e asciugarla tamponandola. Adagiare la carne sul lato della costa. Con un coltello, praticare un taglio di circa 1 cm di profondità in corrispondenza della costa superiore, cospargere con le foglie di timo e legare di nuovo saldamente. Collocare la carne sulla griglia, con la costa rivolta verso il basso, inserire la sonda del termometro al centro della carne e regolare la temperatura interna su 52-53°C. Chiudere il coperchio del Big Green Egg.

Per preparare le verdure, tagliare il pak choi e il finocchio in quattro parti e metterli nella Dutch Oven. Aggiungere aglio, timo, prezzemolo, pepe e pimento in grani, burro e olio di oliva, quindi versare il vino nella padella. Posizionare la padella sulla griglia, girare la carne (la temperatura impostata non è ancora stata raggiunta), chiudere il coperchio dell'Egg e lasciare stufare le verdure per 20-30 minuti.

Rompere il cavolo verza in piccole parti e adagiarle sulla griglia. Con il coperchio abbassato, grigliare il cavolo verza per 10-15 minuti, finché non diventa croccante. Per la crema di formaggio, tagliare spinaci, rucola e prezzemolo grossolanamente. Per prima cosa, unire l'olio di oliva, poi il formaggio cremoso e quindi lo yogurt. Condire a proprio gusto con sale e pepe.

Quando la carne raggiunge la temperatura desiderata, toglierla dalla griglia e lasciarla riposare. Con l'aiuto di un cucchiaio, togliere il pak choi e il finocchio dalla padella e farli sgocciolare. Tagliare a fette la carne e distribuirle nei piatti insieme a pak choi, finocchi, chips di cavolo verza e crema di formaggio.

SEDANO RAPA ARROSTO

Si sposa
perfettamente
con la selvaggina!

Dosi per 6-8 persone

Preparazione in anticipo: 15 minuti

Tempo di preparazione: +2 ore

1 sedano rapa
50 g di burro

Utensili necessari:

convEGGtor
Round Drip Pan
Instant Read Digital Thermometer

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 175-200°C, inserendo il convEGGtor e la griglia. Nel frattempo, lavare e asciugare il sedano rapa.

PREPARAZIONE

Mettere il sedano rapa nella Round Drip Pan e posizionare quest'ultima sulla griglia, quindi chiudere il coperchio dell'Egg. Lasciare cuocere fino a quando il sedano rapa non avrà raggiunto una temperatura interna di 97°C. Inserire la sonda del termometro Instant Read Digital Thermometer al centro dell'ortaggio per controllare la temperatura. La temperatura interna comparirà nel giro di pochi secondi.

Rimuovere la Round Drip Pan dall'Egg e lasciare raffreddare leggermente il sedano rapa. Nel frattempo, lavare la Drip Pan, aggiungere il burro e farlo scaldare sulla griglia fino a quando diventa di un colore dorato-bruno e sprigiona un aroma di nocciola. Prestare attenzione a non fare bruciare il burro.

Pelare il sedano rapa e tagliare la polpa a tocchetti. Aggiungere il burro e condire a piacere con sale e pepe.

Il consiglio in più

Cospargere il sedano rapa arrostito con erbe fresche finemente tritate.





In realtà, più che un libro è la Bibbia del Big Green Egg, un must-have per tutti i fan, in cui è proposta la gamma completa di opzioni, sapori e ingredienti disponibili: dalle preparazioni semplici all'alta cucina, dagli antipasti ai dessert. Il tutto confezionato con gusto in uno sfarzoso libro contenente foto che vi faranno venire l'acquolina in bocca.

L'opera si divide in due parti. La prima comprende ricette di base, con un tocco personalizzato. Si tratta di piatti relativamente semplici, ma rivisitati in un modo così sorprendente che susciterà la curiosità anche dei cuochi più esperti. Che ne dite di un hamburger affumicato con burro di miso? O di uno sgombero con chutney di rabarbaro?

Nella seconda parte, alcuni tra i migliori chef internazionali del calibro di Jonnie Boer (Paesi Bassi), Roger van Damme (Belgio), Sasu Laukkonen (Finlandia) e Didi Maier (Austria) rivelano i loro segreti, raccontano ai lettori la passione per il Big Green Egg e spiegano il loro approccio alla cucina, condividendo alcuni consigli sull'uso dell'EGG. Le ricette degli chef sono una sorta di master class scritta, con descrizioni chiare e dettagliate di ogni passaggio, perfette anche per gli appassionati di cucina con meno esperienza.

THE BIG GREEN EGG BOOK



Abbiamo stuzzicato il vostro interesse? Il Big Green Egg Book è reperibile presso il più vicino rivenditore di Big Green Egg e disponibile in francese, tedesco, svizzero-tedesco, inglese, svedese e olandese. È composto da 200 pagine e rilegato in una bellissima copertina rigida di 24 x 28 cm al prezzo di € 60,00 (prezzo di vendita consigliato).

C'È PIÙ GUSTO CON GLI ACCESSORI GIUSTI!



1. Starter naturali

Per accendere la carbonella nel Big Green Egg servono al massimo tre blocchetti di starter, a seconda del modello di EGG. Questo starter naturale non contiene sostanze chimiche ed è inodore e insapore.

2. convEGGtor

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



3. Wood Chips

Cospargendo sulla carbonella rovente i trucioli di legno, bagnati o asciutti, potrete affumicare i piatti preparati con il vostro EGG, esaltandone ulteriormente il sapore. I trucioli Big Green Egg sono disponibili in diversi aromi, tra cui mela, ciliegia, noce e Pecan.

4. Wooden Grilling Plank

Le Wooden Grilling Plank sono tavole in legno che esaltano il sapore e l'aroma della carne e del pesce. Adagiate gli ingredienti sulla tavola (precedentemente imbevuta d'acqua) e posizionate quest'ultima sulla griglia. L'immersione delle tavole in acqua garantisce un'affumicatura impeccabile. Le Wooden Grilling Plank sono disponibili nelle varianti cedro e ontano, appositamente studiate per creare diversi sentori.

Trovate altri pratici accessori a pagina 21. Per la gamma completa, consultate il sito biggreenegg.eu



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 importante maneggiare questi strumenti con gli appositi accessori, quali l'EGGmitt® e il Cast Iron Grid Lifter. Inoltre, una volta acceso l'EGG®, è bene aprirlo con cautela, procedendo per gradi: sollevare prima il coperchio di pochi centimetri, in modo che l'ossigeno possa entrare in maniera controllata; mantenere poi il coperchio a questa altezza per alcuni secondi, quindi aprirlo completamente. Questa procedura previene la formazione di pericolose fiammate. Prima di cominciare a utilizzare l'EGG, leggere tutti i consigli sulla sicurezza disponibili sul sito biggreenegg.eu.

AFFUMICATURA

L'affumicatura è la soluzione ideale quando si desidera esaltare il sapore dei piatti preparati con il Big Green Egg, che si tratti di pesce, carne, frutta o verdura. Grazie alla ceramica, il livello di umidità all'interno del Big Green Egg si addice perfettamente alla realizzazione di piatti affumicati, mantenendo gli ingredienti estremamente succulenti. Mettetevi alla prova! Questa deliziosa tecnica di cottura è più facile di quanto crediate.



CARPACCIO

DI GIRELLO DI MANZO AFFUMICATO AL FIENO CON IL BIG GREEN EGG

L'affumicatura è l'ideale per rendere una pietanza ancora più gustosa, ma raramente viene associata alla preparazione di un piatto a base di carpaccio. In realtà, il carpaccio affumicato è una ricetta che non può passare inosservata. In questo caso, l'affumicatura avviene nel fieno, per un risultato da leccarsi i baffi. Poiché la temperatura dell'EGG è moderata, l'interno della carne resta tenero, caratteristica fondamentale per la riuscita del carpaccio.

Dosi per 8 persone

Preparazione in anticipo: 30 minuti
(esclusi 90 minuti di raffreddamento)

Preparazione: 10 minuti

Fieno
1 kg di girello di manzo
50 g di pesto
olio di oliva
aceto balsamico
50 g di rucola
50 g di parmigiano a scaglie sottili
4 cucchiaini di pinoli

PREPARAZIONE

▶ Aprire completamente l'apertura di ventilazione della base in ceramica del Big Green Egg. Accendere il carbone vegetale con tre blocchetti di starter e lasciare aperto il coperchio per circa 10 minuti. Nel frattempo, immergere un'abbondante manciata di fieno in un contenitore pieno d'acqua.

▶ Dopo 10 minuti, o quando circa un terzo della carbonella è incandescente, inserire la griglia nell'EGG con sopra un letto di fieno bagnato. Attendere che il fieno inizi a fare fumo, quindi posizionarvi sopra la carne e chiudere immediatamente il coperchio dell'EGG. È fondamentale chiudere subito il coperchio per evitare che il fieno prenda fuoco. A questo punto, il fieno dovrebbe emettere solo fumo. Lasciare l'apertura di ventilazione e la parte superiore metallica a doppia funzione leggermente aperte, in modo da fare entrare abbastanza ossigeno ed evitare che la carbonella perda l'incandescenza e che il fieno bruci. La temperatura interna del Big Green Egg può aumentare fino a un massimo di 130 °C.

▶ Girare la carne dopo 7-8 minuti circa, chiudere il coperchio dell'EGG e lasciare affumicare per altri 7-8 minuti.

▶ Aprire il coperchio e attendere che il fieno inizi a bruciare. Una volta bruciato, rimuovere la carne dal Big Green Egg.

Lasciarla raffreddare brevemente, togliere eventuali residui di fieno e avvolgerla bene con la pellicola trasparente. Per affettarla con più facilità, riporla in congelatore per 1,5/2 ore.

PREPARAZIONE

▶ Tagliare la carne a fette sottili e distribuirle nei piatti sovrapponendole su più strati. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, se necessario. Creare dei mucchietti di pesto e condire con olio d'oliva e aceto balsamico. Aggiungere la rucola, il parmigiano a scaglie e i pinoli, quindi salare e pepare a piacere.



GALLINELLA AFFUMICATA AD ALTE TEMPERATURE

E INSALATA AGRODOLCE



Se amate il pesce affumicato, non potete lasciarvi sfuggire questa ricetta. Per prima cosa, preparate la salamoia: renderà i filetti più sodi e gustosi. Quindi, concentratevi sull'insalata agrodolce, che si sposa alla perfezione con il sapore affumicato dei filetti di pesce.

Dosi per 4 persone

Preparazione in anticipo: 20-30 minuti
(escluse 2 ore per la salamoia)

Preparazione: 40 minuti

2 gallinelle
8 cucchiaini di sale marino grosso
2½ cucchiaini di zucchero

Per l'insalata agrodolce:

200 ml di aceto
200 g di zucchero
1 cm di zenzero fresco
½ peperoncino rosso
1 gambo di citronella
¼ zucca
1 cetriolo
1 lime
2 cespi di lattuga romana (little gem)

Utensili necessari:

Cherry Wood Chips
convEGGtor

PREPARAZIONE

► Sfilettare la gallinella (in alternativa, farla sfilettare dal pescivendolo di fiducia) senza rimuovere la pelle. Mescolare il sale marino e lo zucchero e massaggiare bene entrambi i lati dei filetti con la miscela creata. Coprire, riporre in frigorifero e lasciare in salamoia per 2 ore.

► Per l'insalata agrodolce, portare a ebollizione l'aceto, aggiungendo 200 ml di acqua e lo zucchero. Pelare e affettare finemente lo zenzero, tagliare il peperoncino rosso ad anelli e pestare la citronella. Aggiungere gli ingredienti all'aceto in ebollizione, abbassare la fiamma e lasciare cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

► Lasciare raffreddare la miscela agrodolce. Nel frattempo, pelare la zucca, rimuovere i semi e tagliarla a strisciole sottili con l'ausilio di un pelapatate. Lavare e affettare il cetriolo a strisce sottili nel senso della lunghezza. Rimuovere lo zenzero e la citronella dalla miscela agrodolce. Tagliare a metà il lime, spremere il succo di una metà nella miscela agrodolce, tenendo da parte l'altra metà, quindi aggiungere la zucca e il cetriolo. Lasciar marinare per 1 ora a temperatura ambiente.

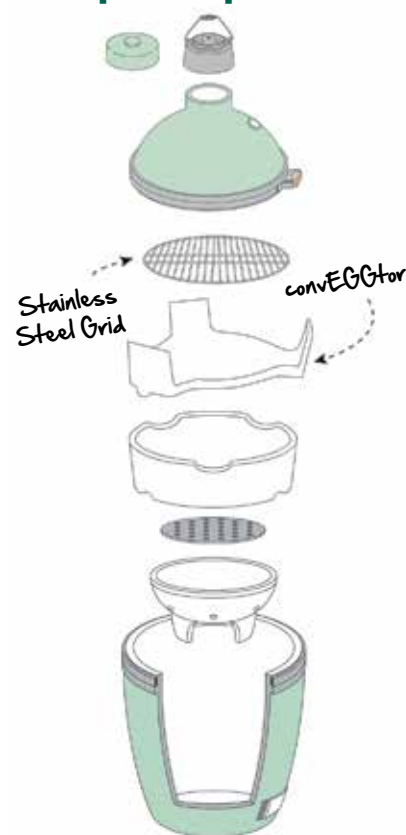
PREPARAZIONE

► Immergere in acqua una manciata abbondante di Cherry Wood Chips. Aprire completamente l'apertura di ventilazione della base in ceramica del Big Green Egg. Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg con tre blocchetti di starter e lasciare aperto il coperchio per 10-12 minuti. Nel frattempo, sciacquare i filetti di gallinella sotto acqua fredda corrente e tamponarli.

► Non appena un terzo della carbonella inizia a diventare incandescente, aggiungere le Wood Chips e inserire il convEGGtor e la griglia. Posizionare i filetti sul convEGGtor con la pelle rivolta verso il basso e chiudere il coperchio dell'EGG. Chiudere l'apertura di ventilazione lasciando uno spiraglio di 1 cm e aprire leggermente la parte superiore metallica a doppia funzione. La temperatura ideale del Big Green Egg si aggira intorno ai 65-90°C. Lasciare affumicare i filetti per circa 25 minuti. Per allora, il pesce sarà pronto e avrà un sapore assolutamente delizioso.

► Rimuovere le foglie dai cespi di lattuga e suddividerle nei piatti. Tagliare l'altra metà del lime in quattro fettine. Scolare le verdure agrodolci e disporle nei piatti. Togliere i filetti dalla griglia, tagliarli a metà diagonalmente e adagiarli sull'insalata. Guarnire con una fettina di lime.

Gli strumenti ideali per preparare questo piatto



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

Temperature e tempi

Preparazione	Peso	Temperatura Big Green Egg	Temperatura al centro	Tempo (circa)
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.
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	35-34 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.
Stufare				
Stufato di carne	2-8 kg	150°C	-	3-4 ore
Stufato di verdura	1-5 kg	150°C	-	20 min
Cuocere su pietra				
Pizza (crosta 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Patate soffiate	-	150°C	-	2-3 ore
Tuberi soffiati	-	150°C	-	2-3 ore
Tortino caldo al cioccolato	-	200°C	-	15 min.



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.



**VOLETE RICEVERE LE RICETTE
TRAMITE POSTA ELETTRONICA
E RIMANERE A BOCCA APERTA
OGNI VOLTA CHE SFOGLIATE IL
NUOVO NUMERO DI
INSPIRATION TODAY?**

Allora che aspettate?

Iscrivetevi subito su
biggreenegg.eu/it/registratori
e continuate e farvi ispirare,
ancora e ancora.



FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

BIGGREENEGG.EU

Edwin Vinke
De Kromme Watergang**
Paesi Bassi

OPEN FLAVOUR™





I luoghi dello chef

La cucina zelandese di Edwin Vinke

Quando era piccolo, Edwin Vinke annunciò di voler diventare uno chef. Oggi, è la mente culinaria dietro a De Kromme Watergang, il ristorante che negli ultimi 25 anni, grazie a Edwin e sua moglie Blanche, ha contribuito a rendere famoso il piccolo paesino di Hoofdplaat, nei Paesi Bassi.

La scalata al successo non è sempre stata facile per Edwin. Aveva la dose necessaria di talento e perseveranza, ma il vero cambio di rotta avvenne quando Edwin, forte dell'esperienza accumulata, decise di iniziare a navigare verso nuovi orizzonti. Racconta Edwin: "Dopo la scuola alberghiera a Koksijde, in Belgio, e uno stage in Francia, divenni chef della cucina mobile del Corpo dei Comandi olandese. Ho poi lavorato nella cucina di un ristorante del porto di Breskens, la mia città natale, e quindi ho passato cinque anni come sous chef all'Oud Sluis, rinomato ristorante di mitili di Ronnie Herman. Nel 1993, insieme a Blanche, ho acquistato un edificio scolastico in disuso per avviare un ristorante tutto nostro."

Cambio di rotta

Dopo aver restaurato la struttura da cima a fondo, anche grazie all'aiuto di tutta la famiglia, il De Kromme Watergang prese finalmente vita. Con una cucina di ben 25 anni e una bizzarra collezione di utensili, la giovane coppia iniziò a lavorare. "Può sembrare tutto molto romantico, ma vi assicuro che non lo era" dice ridendo Edwin. "I primi anni, ho passato più tempo con indosso una tuta da lavoro che con un grembiule. Cercavo di ascoltare attentamente le esigenze dei miei clienti, ma non era sufficiente per far decollare il ristorante. Tuttavia, non ci siamo arresi. È stato nel 2005, grazie all'incontro con Gordon Ramsay, che mi sono risvegliato dal mio torpore. Prima di allora, sapevo a malapena cosa fosse un ristorante di lusso. Dopo aver visto le sue prodezze in TV, dovevo assolutamente conoscerlo. Abbiamo preso

un volo, mangiato e addirittura bevuto una birra con lui. Da quel momento, ho capito che volevo cucinare in maniera diversa e ho iniziato a cambiare tutto intorno a me. Mi sono barricato in cucina a sperimentare cose nuove per un'intera settimana e, nemmeno sei mesi dopo, abbiamo conquistato la prima stella Michelin."

All'insegna della purezza

Da allora, le cose hanno iniziato a girare velocemente, a volte fin troppo," continua Edwin. "All'improvviso, ero diventato un pezzo grosso e questa consapevolezza mi rendeva alquanto insicuro. Ma attraverso l'esercizio e un'alimentazione sana, ho riacquisito la forza per continuare e crescere ancora." E sempre con successo, perché nel 2011 Edwin van Gault Millau ha ricevuto il titolo di "Chef dell'Anno" e la sua seconda stella Michelin. Edwin traspare il suo stile di vita salutare nei piatti del De Kromme Watergang, dove cucina seguendo i cicli della natura. Gli zuccheri raffinati non sono di casa qui e invece dell'acqua salata, Edwin usa acqua filtrata dalla Schelda Orientale. Se non è naturale, non entra al De Kromme Watergang. Ci confida Edwin: "Se c'è una cosa che non mi piace, sono i prodotti che mantengono inalterato l'aspetto di mousse o purè per giorni. Quella roba è simile a colla per parati che si solidifica nello stomaco. Certo, senza conservanti i purè perdono parte dell'umidità, ma è un sacrificio che sono disposto a fare. Voglio cucinare all'insegna della purezza!"

Ricchezza naturale

Edwin lavora solo con prodotti freschi e di stagione acquistati sul circuito del commercio equo e solidale e, se possibile, a corto raggio. Racconta Edwin: "Fatta eccezione per erbe e spezie, tutti i nostri ingredienti sono di provenienza regionale. Senza voler suonare sciovinista, sono sincero quando dico che non penso ci sia un altro luogo al mondo che produce una quantità di ingredienti così



straordinari come la Zelanda. Abbiamo la Schelda Orientale, con i migliori molluschi. Il Mare del Nord, che ci fornisce fantastiche specie di pesci come sogliole, rombi e triglie. E poi colture di tarassaco, portulaca e piante selvatiche commestibili di ogni tipo che crescono sulle nostre dune. La terra è davvero fonte di mille ricchezze, qui. Dal 2012 poi, abbiamo il privilegio di raccogliere i frutti del Zilte Hof, un orto di quasi un ettaro tutto per noi."

Differenza abissale

"Oggi viviamo in una società consumistica in cui i coltivatori sono costretti a puntare su prodotti a crescita rapida e immuni da malattie," prosegue lo chef. "Noi preferiamo coltivare altre varietà, come carote e porri della tradizione. Ce ne prendiamo cura giorno dopo giorno. Spesso sono più vulnerabili e a volte compaiono delle macchioline nere o marroni, ma in termini di gusto e qualità, c'è una differenza abissale. Per di più, in questo modo inizi a guardare e a usare le piante in maniera diversa. Ad esempio, un mio amico italiano mi porta sempre diversi tipi di fagioli. Si possono usare così, secchi. Ma se li pianti, di lì a poco crescerà una piantina, che diventerà una pianta con tanto di germogli, che a loro volta si trasformeranno in fiori e quindi in piccoli fagioli. La cosa straordinaria è che in cucina puoi riutilizzare tutti questi elementi. E se non li usi, e lasci crescere i fagioli, alla fine puoi seccarli di nuovo. Per uno chef, questa è una benedizione. Non potrei davvero farcela senza il nostro orto."

È l'orto che decide

Oggi, il Zilte Hof conta all'incirca 260 tipi di piante, tra verdure, fiori ed erbe. Un quarto dei fiori non è destinato al consumo, ma alle api

che gironzolino nell'orto alla ricerca di polline e forniscono alla cucina del De Kromme Watergang il miele necessario. "Se conosci le stagionalità e i tempi di raccolta, inizi a capire meglio come usare i prodotti. I nostri sono sempre freschi di giornata, perché l'orto è giusto di fronte al ristorante," spiega Edwin. "Di solito non scrivo le ricette su carta, fatta eccezione per i dolci, invece mio figlio Tom, che lavora nel settore, è sempre preso ad annotare tutto. Da quel punto di vista sono un po' pigro; tutto ciò che mi serve è nella mia testa. È l'orto che decide il menù, e lo stesso vale per la disponibilità di pesce e molluschi."

I migliori pescatori

Edwin continua a raccontare: "Tutti i molluschi e i crostacei, come cannolicchi, cardi, littorine, ostriche, buccini, granchi e aragoste della Schelda Orientale arrivano dalla Meromar Seafoods di Joop Paauwe. Joop lavora con i migliori pescatori. Una volta a terra, i frutti di mare vengono trasferiti in grandi vasche a riposare. L'acqua, che proviene direttamente dalla Schelda Orientale, viene cambiata di continuo, eliminando ogni traccia di sabbia. Solitamente, chiedo a Joop le specialità del momento. Non mi importa particolarmente sapere di cosa si tratti. Ciò che importa è la qualità e il sapore dei prodotti. E se quelli ci sono, rimarrete sconvolti dalla bontà dei molluschi o dell'aragosta sbollentati nell'acqua della Schelda Orientale sul Big Green Egg!"

I tagli meno popolari

Sebbene il De Kromme Watergang sia conosciuto come un ristorante di pesce, propone anche alcuni piatti a base di carne. "Il rapporto è





MOLLUSCHI

E BIG GREEN EGG

Con il Big Green Egg è possibile cucinare i molluschi in modo facile e veloce, per poi usarli come condimento o gustarli al naturale.

Preparazione in anticipo: 20 minuti
Preparazione: 5 minuti

Molluschi a scelta, come cozze, cardi e ostriche

Utensili necessari:

- Perforated Porcelain Grid (opzionale)
- EGGmitt

PREPARAZIONE

» Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 200° C, con la griglia e la Perforated Porcelain Grid (opzionale) inserite. Nel frattempo, lavare i gusci sotto acqua corrente fredda. Scartare quelli rotti o aperti.

PREPARAZIONE

» Mettere i molluschi sulla griglia o sulla Perforated Porcelain Grid e chiudere il coperchio dell'EGG.

» Aprire lentamente il coperchio dopo 4-5 minuti con l'EGGmitt, l'umidità dei molluschi potrebbe causare la fuoriuscita di vapore. Assicurarsi che i molluschi siano aperti. In caso contrario, chiudere il coperchio e cuocere per un altro minuto. Le ostriche rimangono chiuse e possono essere aperte in seguito.

» Con l'aiuto di un cucchiaio, rimuovere i gusci dalla griglia o togliere la Perforated Porcelain Grid dall'Egg (usando l'EGGmitt).



95% pesce, crostacei e molluschi e 5% carne, ma a volte la percentuale varia leggermente,” ammette Edwin. “Mi piace lavorare con i tagli meno popolari e abbinarli al pesce. Il codrione, ad esempio, è la parte più gustosa del pollo ed essendo particolarmente ricco di grasso si sposa perfettamente con scampi e cardi. È la ricetta ideale da servire nel nostro cofanetto Johnnie Walker, che in origine ospitava pregiate bottiglie di whisky e che ora fa da involucro a diverse prelibatezze preparate proprio con quella bevanda. Lo portiamo a tavola chiuso e le espressioni di stupore non mancano mai.”

Abbinamenti di sapori

“Le cosce di maiale sono simili. Una volta le abbiamo cucinate e disossate. Anche questa è una carne deliziosa a elevato contenuto di grasso. Quando l’ho fatta assaggiare ai miei ragazzi, mi hanno detto che anche per loro somigliava al sapore dei cannolicchi. È da un paio di anni che proponiamo questo abbinamento e i nostri ospiti ne vanno matti. È impossibile ottenere lo stesso risultato con i magri filetti di pollo o di maiale. Il grasso aggiunge sapore.” Edwin sa che combinare carne e pesce è alquanto inusuale: “In passato, quando la gente non aveva abbastanza soldi per comprare il burro, preparava il pesce con il lardo di maiale.” In termini di abbinamenti di sapori, lo chef ha le idee chiare: “La natura è la mia

fonte di ispirazione: non servirò una sogliola che vive sui fondali marini con pomodori o peperoni, ma con verdure che crescono sotto terra, come porri o sedani rapa. Le aragoste, che vivono tra le alghe, le preparerò con codium o alghe rosse. Mi diverte molto lavorare con le alghe. Ogni tipologia ha un grado di sapidità distintivo.”



Alghe sotto i riflettori

Al giorno d’oggi, le alghe sono sempre più spesso sotto i riflettori, non solo per il loro sapore, ma anche perché sono ricche di vitamine e minerali. Edwin le usa da quando, anni fa, ha conosciuto Jan Kruijsse, proprietario di De Zeeuwse Zeewierhandel. Jan coltiva le alghe nelle

acque basse della Schelda Orientale, il solo luogo in Olanda dove è possibile trovare alghe commestibili. Edwin confessa: “Quando ho conosciuto Jan e mi ha raccontato, e poi mostrato, quello che faceva, ho subito pensato che fosse fantastico e sono diventato il suo primo cliente. Decliniamo le sue alghe in una miriade di modi. Il raccolto dura 12 mesi l’anno. Nella Schelda Orientale sono presenti all’incirca 150 specie di alghe commestibili che crescono in abbondanza, come l’alga filamentosa, la quercia marina, la wakame, l’alga rossa, il codium, il sargasso e la lattuga di mare. La disponibilità varia a seconda della stagione, quindi le nostre proposte prendono forma di conseguenza.

Ortaggio o condimento

Conclude Edwin: “Come per tutte le verdure in campo aperto, devi sapere come trattare le alghe. Ogni tipologia ha delle caratteristiche specifiche. Codium, alga filamentosa e alghe rosse, ad esempio, possono essere mangiate crude, mentre la quercia marina e il sargasso devono essere cotte. Le serviamo in diversi modi: crude, stufate o sbollentate come veri e propri ortaggi oppure le usiamo come condimento naturale, dopo averle fritte, essiccate e macinate. E ovviamente sul Big Green Egg, si capisce!”

Chips all'acqua di mare con consommé di pomodoro e tartare di **carota affumicata**



CAROTE GLASSATE CON OLIO AFFUMICATO

Le carote glassate con olio affumicato acquistano un sapore davvero appetitoso e dalle particolari note affumicate e si addicono anche alla preparazione di tartare.

Preparazione in anticipo: 30 minuti
(esclusa 1 notte per la marinatura)

Preparazione: 30 minuti
(esclusa 1 notte in ammollo)

carote
acqua marina filtrata
alghe
olio d'oliva

Utensili necessari:

- Hickory Wood Chips
- Drip Pan

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

► Pelare le carote e togliere le foglie. Versare l'acqua di mare filtrata (o acqua leggermente salata) e una manciata di alghe in una casseruola e portare a bollore. Fare ridurre a fuoco vivo fino a quando circa metà del contenuto è evaporato.

► Rimuovere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare. Aggiungere le carote e lasciarle marinare per una notte. Le carote devono essere completamente immerse.

PREPARAZIONE

► Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare fino a 85°C. Immergere in acqua una manciata abbondante di Hickory Wood Chips. Rimuovere le carote dalla marinatura e asciugarle tamponandole.

► Mettere le carote nella Drip Pan e aggiungere olio di oliva a sufficienza da ricoprirle del tutto. Distribuire sulla brace le Wood Chips precedentemente ammolate, inserire la griglia nell'EGG e sovrapporvi la Drip Pan. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciare affumicare per 15 minuti circa.

► Chiudere l'apertura di ventilazione e la parte superiore metallica a doppia funzione, quindi lasciare la Drip Pan nell'EGG chiuso per tutta la notte, in modo che le carote assorbano il sentore affumicato dell'olio.

Crema di tè verde con yogurt croccante, **pera arrosto alla griglia** con cioccolato bianco e petali di rosa



PERA GRIGLIATA E ARROSTITA

La frutta grigliata e/o arrostita con il Big Green Egg dona ai dessert tutto un altro sapore.

Preparazione in anticipo: 35 minuti

Preparazione: 30 minuti

pera

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

► Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia in posizione, fino a 200°C.

► Adagiare la pera sulla griglia e abbassare il coperchio dell'EGG. Lasciarla arrostita per circa 20 minuti.

► Rimuovere la pera dall'EGG e lasciarla raffreddare leggermente. Tenere l'EGG a 200°C per grigliare la pera o spegnere l'EGG e grigliarla immediatamente prima di servirla.

PREPARAZIONE

► Sbucciare la pera e tagliarla a fette.

► Trasferire le fette sulla griglia. Abbassare il coperchio dell'EGG e grigliare per circa 1 minuto. Girare le fette e grigliare per un altro minuto.

TRIGLIA GRIGLIATA

Uno dei piatti preparati da Edwin è la triglia grigliata con crema di melanzane e maionese di acciughe. Ecco come grigliare la triglia:



Preparazione in anticipo: 20 minuti

Preparazione: 10 minuti

triglia

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

► Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 220°C con la griglia inserita. Lavare la cavità addominale e l'esterno del pesce sotto acqua corrente fredda. Asciugare la triglia e cospargere delicatamente la superficie esterna con olio vegetale.

PREPARAZIONE

► Adagiare la triglia sulla griglia e abbassare il coperchio dell'EGG. Grigliare per circa 5 minuti.

► Alzare il coperchio, girare la triglia e chiudere di nuovo il coperchio dell'EGG. Grigliare per altri 5 minuti circa. Controllare se il pesce è pronto estraendo la spina. Dovrebbe staccarsi con facilità. In alternativa, usare un termometro a sonda. La temperatura interna deve raggiungere i 50°C.

ANTICA SAGGEZZA E MATERIALI INNOVATIVI...

Il Big Green Egg deriva da un antico forno alimentato a legna, in uso in Asia più di tremila anni fa, che anche allora creava piatti dai sapori sorprendenti. Dall'unione con le competenze, i processi di produzione e i materiali moderni è nato questo innovativo strumento da cucina. La ceramica di prima qualità assicura una netta riduzione dei consumi di combustibile e, grazie anche alla perfetta circolazione dell'aria, il cibo cuoce in modo uniforme e alla giusta temperatura, consentendovi di portare in tavola pietanze così succulente da leccarsi i baffi.

... COMBINATI PER DARE VITA A UN'ESPERIENZA DI GUSTO DEFINITIVA...

La filosofia del Big Green Egg si basa sul concetto di vivere bene e in compagnia. Il design armonioso e funzionale e l'uso di materiali di eccellenza fanno del Big Green Egg il non plus ultra del settore. Il Big Green Egg è stato realizzato utilizzando tecnologie sviluppate dalla NASA e un'esclusiva ceramica di elevata qualità che, in combinazione con i componenti brevettati e grazie alle sue proprietà isolanti rende l'EGG un oggetto davvero unico. Questa ceramica è in grado di sopportare temperature estreme e fluttuazioni termiche mantenendo le sue dimensioni inalterate e può essere riscaldata almeno centomila volte senza ripercussioni sulla qualità iniziale. Per questo, il Big Green Egg fornisce ai clienti una garanzia limitata a vita per i materiali e la struttura di tutte le parti in ceramica dell'EGG. Nessun altro prodotto di questo calibro può vantare una tale affidabilità, stabilità e resistenza alle intemperie e al calore. Inoltre, il calore rilasciato della ceramica crea un flusso d'aria che dona un aroma eccezionale a tutti gli alimenti preparati con l'EGG. Il risultato è un'esperienza di gusto definitiva.

... ALL'INSEGNA DEL DIVERTIMENTO IN COMPAGNIA!

Data l'elevata affidabilità, potete divertirvi a usare il Big Green Egg senza pensieri. La temperatura è facile da regolare ed estremamente stabile. Grazie all'isolamento termico e all'elevata qualità della ceramica, le temperature esterne non influiscono sul calore mantenuto all'interno dell'EGG. I due condotti di ventilazione regolabili (l'apertura di ventilazione e la parte superiore metallica a doppia funzione) consentono di impostare con precisione la temperatura e di mantenerla costante, con variazioni minime e pressoché impercettibili. Minori le aperture, più bassa sarà la temperatura, e viceversa. La temperatura interna può oscillare tra 70 e 350°C: ciò fa dell'EGG un utensile estremamente versatile che, anche grazie all'ausilio di alcuni accessori, si addice a qualsiasi tecnica di cottura, come ad esempio grigliare, bollire, stufare, affumicare e rosolare a fuoco lento. Insieme ai vostri ospiti resterete piacevolmente colpiti dal sapore che l'EGG è in grado di conferire ai piatti.



Mini

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

MiniMax

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

Il modello Mini è fornito senza EGG Carrier



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**

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**

I COMPONENTI DEL BIG GREEN EGG

Ceramica di alta qualità e affidabilità

TAPPO DI COPERTURA IN CERAMICA

Dopo ogni utilizzo, chiudete l'apertura di ventilazione e applicate il tappo di copertura in ceramica sul Big Green Egg. In assenza di ossigeno, il carbone vegetale si spegne e può essere riutilizzato la volta successiva.

COPERCHIO CON CAMINO

La cupola in ceramica è provvista di un camino che grazie al sistema di sospensione integrato è facile da aprire e chiudere. Il materiale ceramico presenta un doppio strato di smalto protettivo. Le proprietà isolanti e riflettenti della ceramica favoriscono la creazione di un flusso d'aria all'interno dell'EGG che consente di cuocere le pietanze in modo uniforme e gustoso.

CERCHIO DI SUPPORTO IN CERAMICA

Il cerchio di supporto in ceramica poggia sul braciere e permette di mantenere il giusto spazio tra il carbone vegetale e la griglia.

BRACIERE IN CERAMICA

Il braciere è posizionato sulla base in ceramica e ospita la carbonella. Grazie alle aperture e agli incavi sapientemente posizionati, quando l'apertura di ventilazione e la parte superiore metallica a doppia funzione sono aperte, nell'EGG si crea un flusso d'aria costante e ottimale.

BASE IN CERAMICA

La base termoisolante in materiale ceramico viene fornita in dotazione con un doppio strato di smalto protettivo.

PARTE SUPERIORE METALLICA A DOPPIA FUNZIONE

Un coperchio in ghisa con due funzioni: regolare il flusso d'aria e consentire un'accurata gestione della temperatura.

TERMOMETRO

Mostra la temperatura precisa all'interno dell'EGG senza dover aprire il coperchio.

GRIGLIA IN ACCIAIO INOX

La griglia in acciaio inox serve per adagiare gli alimenti in fase di cottura.

GRIGLIA

Questa griglia va inserita nel braciere. Le aperture producono un flusso d'aria crescente all'interno dell'EGG e consentono alla cenere di depositarsi nella base, in modo da essere facilmente rimossa attraverso l'apertura di ventilazione.

APERTURA DI VENTILAZIONE

Insieme alla parte superiore metallica a doppia funzione, l'apertura di ventilazione regola il flusso di ossigeno, consentendo la gestione della temperatura. Serve anche per rimuovere la cenere dall'EGG.

Per maggiori informazioni, visitate il sito biggreenegg.eu



Il carbone vegetale Big Green Egg è composto da legno di quercia e legno di noce americano che danno vita a 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.



Bastano 15 minuti per iniziare a cucinare con soli 3 starter!

I Charcoal Starter naturali del Big Green Egg non contengono sostanze chimiche e sono inodore e insapore.

LET YOUR
CREATIVITY
RUN WILD!

La parte superiore metallica a 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.



MENÙ DA TRE PORTATE CON IL BIG GREEN EGG

MENU ORIENTALE

Se state pianificando un menu da tre portate con il Big Green Egg, potete semplificarvi la vita organizzando tutto in un momento di calma e tranquillità. La fase di preparazione è fondamentale, soprattutto se aspettate ospiti, poiché vi consente di ridurre notevolmente il carico di lavoro mentre cucinate, godendo della compagnia dei commensali.



Volete ricevere le ricette tramite posta elettronica?

Per ricevere via e-mail gli ultimi menù di stagione e le ricette speciali da preparare con il Big Green Egg registratevi alla newsletter Inspiration Today su biggreenegg.eu/it/registratori e lasciatevi ispirare dai piatti più gustosi in qualsiasi momento dell'anno.

Dosi per 4 persone
(Dosi “spekkoek” per 8 persone)

Preparazione in anticipo: 3 ore

Preparazione
antipasto: 40 minuti
portata principale: 15 minuti
dessert: 5 minuti

Antipasto: Anatra frita

2 petti d'anatra
120 g di funghi shiitake
1 peperoncino rosso
1 cipolla rossa
4 spicchi d'aglio
3 cm di zenzero fresco
5 cipollotti
6 ramoscelli di coriandolo
150 g di broccoletti o cime di broccoli
150 ml di salsa di soia salata
3 cucchiaini di olio di semi di sesamo
150 g di noodle
sale marino
100 g di germogli di soia

Portata principale: Pollo stufato

5 spicchi d'aglio
3 cm di zenzero fresco
1 peperoncino rosso
2 lime non trattati
2 cucchiaini di olio di semi di girasole
8 cosce di pollo
3 cucchiaini di garam masala
1 cucchiaino di coriandolo macinato
1 cucchiaino di semi di cumino
macinati
2 cucchiaini di curcuma in polvere
400 ml di latte di cocco
5 cipollotti
½ daikon
4 ramoscelli di coriandolo
175 g di burro di arachidi
300 g di riso pandan
sale marino

Dessert: “Spekkoek”

500 g di burro
100 ml di panna da montare
20 chiodi di garofano
6 uova
250 g di zucchero semolato bianco
100 g di farina
10 g zucchero all'anice
25 g di cannella in polvere
5 g di cardamomo in polvere
5 g di macis in polvere

Utensili necessari:

Cast Iron Grid
Dutch Oven
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Cast Iron Skillet

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

Anatra frita

Incidere trasversalmente lo strato di grasso dei filetti di petto d'anatra. Tagliare i funghi shiitake a fettine e il peperoncino rosso ad anelli. Pelare la cipolla rossa e tagliarla ad anelli sottili e poi di nuovo a metà. Pelare l'aglio e lo zenzero, quindi tritarli finemente. Tagliare i cipollotti in sezioni diagonali. Prendere qualche foglia di coriandolo e tagliarla a strisce sottili. Coprire e conservare in frigorifero. Le verdure possono essere riposte nello stesso contenitore, fatta eccezione per il cipollotto, che verrà aggiunto separatamente durante la preparazione.

Pollo stufato

Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portarlo, con la Cast Iron Grid inserita, a una temperatura di 180°C. Pelare l'aglio e lo zenzero e tritarli finemente. Tagliare il peperoncino rosso ad anelli sottili. Grattugiare la scorza dei lime e spremere il succo.

Collocare la Dutch Oven sulla griglia del Big Green Egg e fare scaldare l'olio di semi di girasole. Prendere le cosce e friggerle per circa 5 minuti, fino a completa doratura. Chiudere sempre il coperchio dell'EGG ogni volta che si girano.

Aggiungere l'aglio, lo zenzero e il peperoncino rosso (se si desidera, conservare coperti in frigorifero alcuni anelli per la guarnizione) e friggere per circa 5 minuti. Versare il garam masala, il coriandolo macinato, i semi di cumino e la curcuma, friggere per circa 1 minuto e stemperare il pollo con latte di cocco. Aggiungere la scorza e il succo del lime e 400 ml circa di acqua. Non coprire completamente le cosce. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciare cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa. Nel frattempo, tagliare i cipollotti ad anelli. Pelare e tagliare a dadini il daikon. Separare le foglie dai rametti di coriandolo e tritarle finemente. Coprire e riporre in frigorifero.

Controllare che lo stufato abbia raggiunto la consistenza di una salsa e lasciar ridurre ulteriormente, se necessario.

Rimuovere la Dutch Oven dall'EGG, aggiungere il burro di arachidi in padella e mescolare. Incorporare il cipollotto e il daikon e lasciare raffreddare. Mettere il coperchio sulla Dutch Oven e conservare in frigorifero.

“Spekkoek”

Fare sciogliere il burro a temperatura ambiente. In una casseruola, portare a ebollizione la panna con i chiodi di garofano. Abbassare la fiamma e lasciare ridurre a fuoco lento per circa 10 minuti. Rimuovere la Cast Iron Grid dall'EGG usando il Cast Iron Grid Lifter. Collocare la convEGGtor e quindi inserire la griglia nell'EGG. Chiudere il coperchio e portare l'EGG a una temperatura di 220°C. Foderare la base di uno stampo a cerniera (Ø 20 cm) con carta da forno.

Passare al setaccio la panna ai semi di garofano e lasciare raffreddare. Con l'ausilio di un mixer, sbattere le uova e 4 cucchiaini di zucchero, fino a ottenere un composto spumoso.

Con una frusta, miscelare il burro ammorbidito, lo zucchero rimanente, la farina e un pizzico di sale. Incorporare la panna e le uova fino a creare un composto denso.

Dividere in due porzioni uguali e aggiungere lo zucchero all'anice, la cannella, il cardamomo e il macis in polvere in una delle porzioni.

Versare circa 100 ml del composto senza spezie nello stampo e livellarlo grossolanamente. Collocare lo stampo sulla griglia e chiudere il coperchio dell'EGG. Dopo circa 30 secondi, ruotare leggermente lo stampo, per verificare che il composto, ora più fluido, formi uno strato uniforme. Riposizionare lo stampo, abbassare il coperchio dell'EGG e far cuocere per circa 3,5 minuti, fino a quando lo strato non si asciuga.

A questo punto, versare circa 100 ml del composto speziato nello stesso stampo e ripetere la procedura. Alternare i due composti creando più strati possibile, fino all'esaurimento della miscela. Cuocere lo spekkoek per circa 15 minuti.

Rimuovere lo stampo dall'EGG e lasciare raffreddare leggermente. Togliere lo stampo e lasciare raffreddare del tutto. Spegnerne il carbone vegetale nel Big Green Egg (o preparare l'antipasto con gli utensili indicati) e avvolgere lo spekkoek nella pellicola trasparente.

PREPARAZIONE

Anatra frita croccante

Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldarlo fino a 200°C, con la Cast Iron Grid inserita. Togliere i petti di anatra, le verdure e le spezie dal frigorifero.

Posizionare la Cast Iron Skillet sulla griglia dell'EGG e preriscaldare con il coperchio chiuso per circa 5 minuti. Adagiare i filetti di petto di anatra con lo strato di grasso rivolto verso il basso, quindi chiudere il coperchio dell'EGG e friggere per circa 10 minuti.

Girare i filetti e aggiungere i broccoletti (o le cime di broccoli), i funghi shiitake, il peperoncino rosso, la cipolla, l'aglio e lo zenzero. Abbassare il coperchio dell'EGG e friggere i filetti e le verdure per 5 minuti circa.

Aggiungere la salsa di soia e l'olio di semi di sesamo, quindi girare le verdure. Abbassare il coperchio e lasciare friggere per altri 5 minuti circa. Nel frattempo, cuocere i noodle seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e scolarli.

Rimuovere i filetti di anatra dalla Cast Iron Skillet e cospargere con sale marino a piacere. Se si desidera, aggiungere sale marino a piacere, cipollotto e germogli di soia alle verdure.

Affettare i filetti di petto d'anatra. Distribuire nei piatti in parti uguali i noodle, le verdure e le fette di anatra, quindi guarnire con il coriandolo. Togliere il pollo stufato dal frigorifero e lasciarlo scaldare a temperatura ambiente; nel frattempo portare l'EGG a 180°C.



Pollo stufato

Mettere la Dutch Oven con il pollo stufato sulla griglia senza coperchio, quindi abbassare il coperchio dell'EGG. Fare andare il pollo per circa 15 minuti, finché non si sarà scaldato in modo omogeneo. Nel frattempo, cuocere il riso pandan seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Aggiungere allo stufato sale marino a piacere. Distribuire equamente in ciascun piatto il riso, due cosce e la salsa. Guarnire con il coriandolo tritato finemente e con gli anelli di peperoncino rosso conservati in precedenza. Spegnerne il carbone vegetale nell'EGG. Buon appetito!

“Spekkoek”

Rimuovere la pellicola trasparente e tagliare lo spekkoek a fette.

RITRATTO DI UN “FOOD FREAK”



LA RICETTA DEL CUORE DI GIUSEPPE MOSCARDA

Giuseppe viene dall'Italia ed è un vero “food freak”, un fanatico del cibo il cui lavoro lo ha portato a vivere in diverse metropoli in giro per il mondo, quasi sempre in appartamenti senza giardino. Dal 2013, i Paesi Bassi sono diventati la sua casa. Dopo aver partecipato a un workshop sul Big Green Egg presso il ristorante Las Palmas di Rotterdam, ha preso una decisione, che ha subito confessato alla moglie Natasja: “Questa volta comprenderemo una casa con un giardino, in modo da avere tutto lo spazio necessario per un Big Green Egg!”.

Giuseppe e Natasja Moscarda hanno acquistato la loro casa in un nuovo complesso residenziale a Rotterdam e prima di trasferirsi, avevano già ordinato il loro Big Green Egg. Da allora, lo hanno usato ogni weekend. “Giuseppe è l'addetto alla cucina. Per me è fantastico, perché prepara sempre dei piatti strepitosi! Ce l'ha nel sangue, è un cuoco amatoriale dalle grandi doti. Durante la fase di progettazione, la cucina è stata il fulcro intorno al quale abbiamo immaginato l'intera casa. Insieme al grande tavolo da pranzo, avrebbe ricoperto un ruolo fondamentale e doveva quindi essere abbastanza spaziosa” ci racconta Natasja.

Una pratica individuale

Giuseppe, o Beppe, come ama chiamarlo sua moglie, ha coltivato fin da bambino il suo amore per la cucina. Era solito assaggiare tutto quello che gli veniva offerto, ma si è avvicinato all'arte dei fornelli solo una volta abbandonato il nido materno. “Mia madre e mia nonna avevano il pieno controllo della cucina, una zona off limits per noi bambini, e questa regola vale ancora oggi. Io e mia madre insieme in cucina? Mai nella vita!” ci racconta scherzando. “Cucinare è una pratica individuale, ognuno ha il proprio stile. Per questo motivo c'è bisogno di spazio.”

L'inconfondibile gusto del Big Green Egg

Mentre taglia l'aglio e il prezzemolo fresco, Giuseppe beve il suo espresso a piccoli sorsi. La sua ricetta del cuore, il risotto con gli scampi, è tipicamente italiana. Ha imparato a cucinarlo quando viveva ancora a Trieste, la sua città natale. Racconta Giuseppe: “Ho sempre



preparato questa ricetta per occasioni speciali, come ad esempio compleanni e festività. È un piatto molto delicato in cui convivono ingredienti deliziosi che danno vita a una fantastica combinazione di sapori. In passato lo cucinavo sui fornelli, ma ora che ho il Big Green Egg, preferisco prepararlo così: griglio brevemente gli scampi e aggiungo solo una piccola manciata di legno affumicato. In questo modo acquisiscono quell'inconfondibile sapore che solo il Big Green Egg può dare! È il tocco finale che completa il piatto, rendendolo unico e originale”. Giuseppe cucina anche il risotto nell'EGG, utilizzando la Dutch Oven.

Piatti tipici

Giuseppe ama tutte le pietanze a base di pesce: capesante, aragoste, gamberetti e quant'altro. La prima volta che ha visitato i Paesi Bassi per lavoro, 17 anni fa, è rimasto incredibilmente deluso. Perché un Paese con così tanta acqua ha così pochi pescivendoli? Si chiedeva. Per fortuna, ora sa dove trovare il pesce migliore. Lo stufato di carne e la zuppa di piselli sono i cibi della tradizione olandese che preferisce. Il caso ha voluto che uno dei piatti tipici della sua città natale fosse molto simile alla zuppa di piselli olandese, fatta eccezione per la salsiccia affumicata. “In Italia, ogni città aveva, e ha tutt'oggi, i propri piatti tipici” afferma Giuseppe. “Nel mio Paese, le influenze provenienti dagli Stati confinanti, come Austria e Ungheria, si riflettevano inevitabilmente nei piatti regionali”.

È pronto?

È lampante che Chiara, la figlia di Giuseppe, abbia ereditato da suo padre la passione per il cibo. “È pronto?”, chiede adocchiando la foto del risotto di suo padre. Chiara si fionda sugli scampi, li apre e tira fuori la polpa tenera, iniziando a spiluccare con gusto. “Mhmm... Buono!” dichiara soddisfatta.

Risotto con gli scampi



Dosi per 4 persone

Preparazione in anticipo: 45 minuti
(escluse 2 ore di marinatura)

Preparazione: 60 minuti

20 scampi
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo liscio
200 g di riso per risotti
500-750 ml di champagne
15 g di burro
pepe nero, a piacere

Per la marinata:

1 spicchio d'aglio
1 limone non trattato
4 cucchiaini di olio d'oliva
¼ di cucchiaino di pepe bianco macinato

Per il brodo:

1 carota
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
5 grani di pepe nero
1 cucchiaino di cognac

Utensili necessari:

Perforated Porcelain Grid
Apple Wood Chips
2x EGGmitt
Dutch Oven

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

► Pulire 16 scampi, rimuovere le teste e i gusci e tenerli da parte per il brodo. Togliere il tratto intestinale. Per la marinata, pelare l'aglio e tritarlo finemente. Grattugiare finemente la scorza del limone. Miscelare aglio e scorza di limone con olio di oliva e pepe bianco, quindi adagiare gli scampi nella marinata. Coprire e lasciare marinare in frigorifero per almeno due ore.

► Per il brodo, mettere le teste e i gusci degli scampi in una padella. Tagliare la carota e il sedano e aggiungerli in padella con una foglia di alloro, i grani di pepe nero, il cognac e 600 ml di acqua. Portare a ebollizione, quindi abbassare la fiamma e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Setacciare il brodo e conservarlo fino al momento della preparazione del risotto.

PREPARAZIONE

► Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 150°C, con la griglia e la Perforated Porcelain Grid inserite.

► Sollevare brevemente la Perforated Porcelain Grid con l'aiuto dell'EGGmitt e aggiungere al carbone vegetale incandescente una manciata di Apple Wood Chips attraverso le sbarre della griglia. Riposizionare la Perforated Porcelain Grid e adagiarvi sopra gli scampi marinati. Per donare alla ricetta l'inconfondibile nota di gusto del Big Green Egg, abbassare il coperchio e grigliare gli scampi per circa 1 minuto per lato.

► Usando l'EGGmitt, rimuovere la Perforated Porcelain Grid con gli scampi dall'EGG. Tagliare gli scampi a pezzetti e tenerli da parte. Scaldare l'olio d'oliva nella Dutch Oven sulla griglia dell'EGG. Nel frattempo, pelare e affettare lo scalogno e l'aglio. Staccare le foglie dal rametto di prezzemolo e tagliarle grossolanamente.

► Versare lo scalogno e l'aglio nella Dutch Oven con l'olio d'oliva e soffriggere per circa 1 minuto. Aggiungere il risotto e fare soffriggere per un paio di minuti, finché il riso non sarà trasparente.

► Versare un'abbondante spruzzata di champagne nella Dutch Oven, chiudere il coperchio dell'EGG e portare a bollore. Girare il riso di tanto in tanto e, una volta ridotto, aggiungere un po' di brodo. Ripetere l'operazione fino a quando il riso è cotto. Controllare ogni 5 minuti che si sia ridotto e, se necessario, aggiungere altro champagne o brodo. Mescolare il riso ogni volta che si ripete questa operazione.

► Assaggiare il risotto per verificarne la consistenza. Posizionare i quattro scampi rimanenti non sguosciati sulla griglia, vicino alla Dutch Oven e grigliarli per circa 1,5-2 minuti per lato. Aggiungere gli scampi tagliati al risotto e farli scaldare brevemente.

► Rimuovere la Dutch Oven dall'EGG usando l'EGGmitt e togliere gli scampi dalla griglia. Unire il burro al risotto, mescolare e cospargere con prezzemolo e pepe nero a piacere. Servire il risotto guarnendolo con gli scampi non sguosciati.

C'è più gusto con gli accessori giusti!



1. Perforated Porcelain Grid

La Perforated Porcelain Grid è ideale per grigliare piccoli ortaggi o verdure a pezzi, ma anche funghi, pesce e molluschi, troppo piccoli o delicati per essere cotti sulla griglia standard. Per posizionarla sulla Cast Iron Grid basta un semplice gesto, così come per rimuoverla. Disponibile in formato semicircolare (Ø 58 + 41 cm, per modelli da Large a XXLLarge), circolare (Ø 33 cm, per modelli da MiniMax a XXLLarge + Ø 41 cm, per modelli da Large a XXLLarge) e rettangolare (28x18 cm, per modelli da MiniMax a XXLLarge).

2. 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 in fibre aramidiche, ignifughe e isolanti. Questo accessorio protegge in maniera ottimale la mano, il polso e l'avambraccio. Le dita sono separate l'una dall'altra e l'intero guanto è rifinito in silicone, per garantire una presa estremamente calda. L'EGGmitt resiste a una temperatura massima di 246°C e può essere indossato su entrambe le mani.

3. Green Dutch Oven Round

Una Dutch Oven davvero unica che eccelle in funzionalità, robustezza e versatilità. La casseruola è realizzata in modo che il coperchio possa essere usato anche separatamente, come padella o perfino come stampo per torte e dessert. È perfetta per cuocere, friggere, arrostiti e brasare, ma anche per preparare zuppe, salse o altri piatti unici. La Green Dutch Oven Round resiste a temperature fino a 232°C. Indicata per i modelli da Large a XXLLarge.

4. Big Green Egg Apron - Kids

Cucinare insieme ai bambini è divertente, specialmente con il Big Green Egg! Anche i loro indumenti vanno protetti durante la preparazione delle ricette. Con questo grembiule, ogni bambino sarà un perfetto assistente cuoco. Nel caratteristico colore verde Big Green Egg, è adatto a bambini fino a 12 anni di età. Lavabile in lavatrice, può essere asciugato in asciugatrice a basse temperature.

Trovate altri pratici accessori a pagina 6. Per la gamma completa, consultate il sito biggreenegg.eu

CUCINA VEGETARIANA?

BUONA IDEA!

Che ne dite di un pasto vegetariano all'insegna della leggerezza? In tal caso, il Big Green Egg fa proprio al caso vostro. Questi deliziosi piatti vegetariani dalla preparazione facile e veloce possono essere serviti come pranzo leggero o come ricette salvacena. A voi la scelta!

Zuppa di miso con verdure saltate e striscioline di frittata

Dosi per 4 persone

Preparazione in anticipo: 30 minuti

Preparazione: 15 minuti

3 cucchiaini di olio di semi di sesamo
6 uova
50 ml di salsa di soia salata
1 cetriolo
50 g di baccelli di pisellini dolci
(varietà di taccole)
5 cipollotti
200 g di funghi shiitake
½ peperoncino rosso
4 spicchi d'aglio
3 cm di zenzero fresco
1 mazzetto di coriandolo
800 ml di zuppa di miso
200 g di vermicelli cinesi
4 cucchiaini di semi di sesamo tostati

Utensili necessari:

■ Cast Iron Grid
■ Green Dutch Oven Round (coperchio)
■ Cast Iron Skillet

È possibile preparare la frittata in anticipo e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente prima di servirla. Si consiglia di saltare le verdure appena prima di portarle in tavola, per esaltare la loro gustosa nota croccante.

PREPARAZIONE

► Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 170°C, con la Cast Iron Grid inserita.

► Posizionare il coperchio della Green Dutch Oven Round sulla griglia e riscaldare un cucchiaino di olio di semi di sesamo. Sbattere le uova e la salsa di soia. Versare un terzo della miscela nel coperchio della Green Dutch Oven, chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere la frittata per circa 1,5 minuti. Girare la frittata e lasciare cuocere per altri 30 secondi. Preparare altre due frittate seguendo la stessa procedura. Lasciare raffreddare e tagliare a striscioline sottili.

► Portare l'EGG a 200°C. Nel frattempo, lavare il cetriolo e tagliarlo in quattro parti, nel senso della lunghezza. Usare un cucchiaino per rimuovere i semi e la membrana, quindi

tagliare ancora ogni pezzo nel senso della lunghezza. Creare delle striscioline di circa 5 cm. Rimuovere le estremità dei baccelli di pisellini dolci, tagliare i cipollotti in sezioni diagonali di piccole dimensioni e i funghi shiitake a fettine. Tagliare il peperoncino rosso ad anelli sottili. Pelare l'aglio e lo zenzero, staccare le foglie di coriandolo e tritare tutto finemente.

PREPARAZIONE

► Preriscaldare la Cast Iron Skillet sulla griglia (in alternativa, usare il coperchio della Green Dutch Oven Round e friggere le verdure in due volte, data la minore capienza del coperchio). Aggiungere le verdure tagliate e gli esaltatori di sapidità, quindi friggere per circa 4 minuti, avendo cura di lasciarle al dente. Continuare a girare le verdure.

► Far bollire la zuppa di miso, versarla sui vermicelli e lasciarli riposare per 2 minuti, finché non saranno pronti.

► Versare la zuppa con i vermicelli in quattro ciotole. Trasferire le verdure e le striscioline di frittata nella ciotola e cospargere il tutto con i semi di sesamo tostati.

Cheeseburger di broccoli

Non lasciatevi scoraggiare dal tempo di preparazione in anticipo: in realtà questa ricetta è molto più semplice di quanto sembri! L'operazione più dispendiosa in termini di tempo consiste nel far bollire e quindi raffreddare le patate e nel far rassodare gli hamburger. Nell'attesa, saprete sicuramente come ingannare il tempo.

Dosi per 4 persone

Preparazione in anticipo: 60 minuti

Preparazione: 20 minuti

300 g di patate farinose
1 cespo di broccoli di piccole dimensioni
2 spicchi d'aglio
4 cipollotti
½ mazzetto di erba cipollina
½ mazzetto di cerfoglio
150 g di formaggio stagionato grattugiato
130 g di farina
2 uova
2 cucchiaini di olio di semi di girasole
4 panini per hamburger
40 g di rucola
salsa aioli, opzionale

Utensili necessari:

♣ Cast Iron Grid

PREPARAZIONE

› Lavare le patate e tagliarle a cubetti. In una casseruola, immergerle nell'acqua e portare a ebollizione, quindi cuocerle per circa 15 minuti. Scolare e lasciare asciugare.

› Tagliare i broccoli a pezzettoni, pelare e tritare finemente l'aglio. Tagliare i cipollotti ad anelli e tritare finemente l'erba cipollina e le foglie staccate dai rametti di cerfoglio. In un mixer, amalgamare questi ingredienti con il formaggio grattugiato e le patate. Aggiungere farina e uova, salare e pepare a piacere e miscelare il tutto, quindi modellare il composto per realizzare quattro hamburger uguali. Riporli su un piatto e lasciarli in frigorifero a rassodare per almeno 20 minuti.

› Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 250°C, con la Cast Iron Grid inserita.

PREPARAZIONE

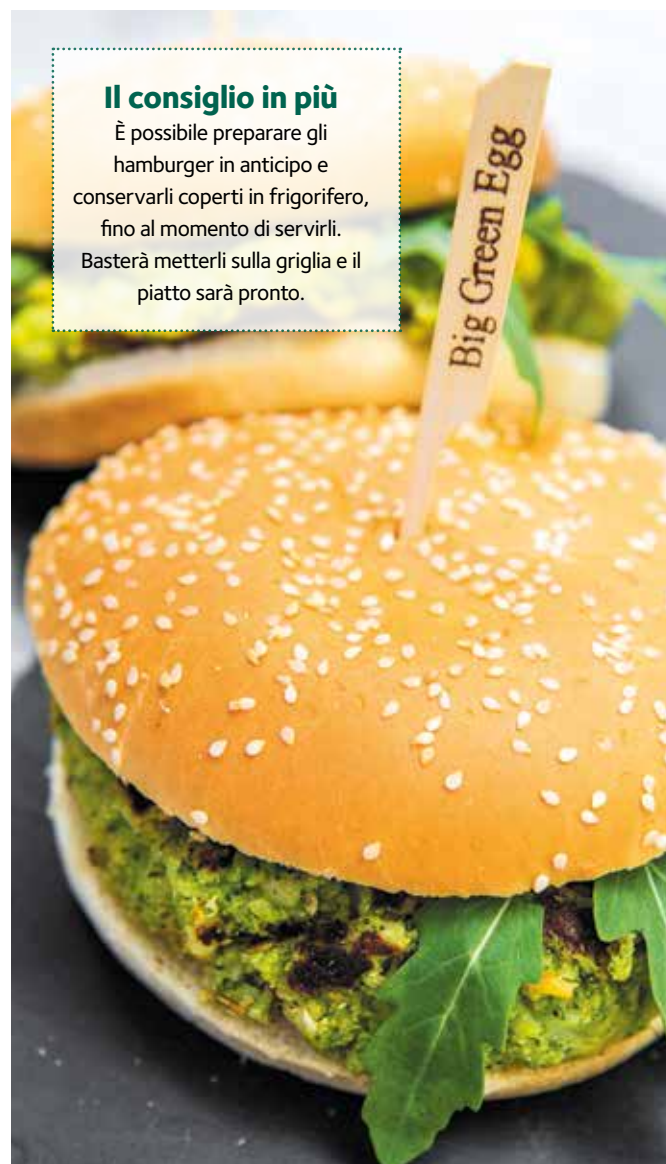
› Spennellare entrambi i lati degli hamburger con l'olio di girasole. Adagiare gli hamburger sulla griglia, abbassare il coperchio dell'EGG e cuocerli per circa 3 minuti. Ruotare gli hamburger di un quarto di giro e lasciarli cuocere per altri 3 minuti. Ripetere l'operazione anche sull'altro.

› Togliere gli hamburger dall'EGG. Tagliare a metà i panini e tostarli per circa 30 secondi, con la parte tagliata rivolta verso la griglia.

› Posizionare gli hamburger e un quarto della rucola su ogni panino. Se si desidera, condire la rucola con un'abbondante cucchiainata di salsa aioli.

Il consiglio in più

È possibile preparare gli hamburger in anticipo e conservarli coperti in frigorifero, fino al momento di servirli. Basterà metterli sulla griglia e il piatto sarà pronto.



Panini con hummus e verdure grigliate



Le verdure grigliate non devono necessariamente essere servite calde.

Anche a temperatura ambiente, doneranno ai panini un sapore unico.

Se si è a corto di tempo, è possibile avvantaggiarsi e grigliare le verdure in anticipo.

Per 4 panini

Preparazione in anticipo: 15 minuti

Preparazione: 20 minuti

2 funghi champignon
2 peperoni rossi
1 melanzana
1 zuccina
1 cucchiaino di semi di cumino macinati
4 panini a scelta (ad es. multicereali)
20 g di rucola

Per l'hummus:

1 barattolo di ceci precotti, 350 g
2 spicchi d'aglio
il succo di ½ limone
6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
3 cucchiaini di tahina (pasta di sesamo)
2 cucchiaini di semi di cumino macinati
1 cucchiaino di paprika in polvere

Utensili necessari:

♣ Cast Iron Grid

PREPARAZIONE

› Accendere il carbone vegetale all'interno del Big Green Egg e portarlo a una temperatura di 220°C, con la Cast Iron Grid inserita.

› Nel frattempo, scolare i ceci per l'hummus. Pelare e tritare l'aglio. Amalgamare i ceci con l'aglio e gli altri ingredienti dell'hummus in un mixer, fino a ottenere un composto omogeneo.

› Tagliare a metà i funghi champignon e i peperoni. Rimuovere il peduncolo e i semi dai peperoni, dividere in quarti ogni metà nel senso della lunghezza. Tagliare le melanzane e le zucchine in quattro fette. Cospargere i semi di cumino macinati su peperoni, melanzane e zucchine.

PREPARAZIONE

› Adagiare i funghi champignon e i peperoni sulla griglia e chiudere il coperchio dell'EGG. Grigliare le verdure per circa 4 minuti su entrambi i lati, quindi trasferirle in un piatto. Grigliare le melanzane e le zucchine per circa 2 minuti su entrambi i lati. Nel frattempo, affettare i panini.

› Salare e pepare le verdure a piacere. Spalmare un'abbondante strato di hummus sulla metà inferiore di ogni panino. Aggiungere le zucchine, le melanzane, i peperoni e i funghi champignon grigliati. Completare cospargendo la rucola sui panini.

Il successo dietro al **Big Green Egg**

Da quando nel 2002 il primo container di EGG ha attraccato al porto di Rotterdam, il Big Green Egg ha iniziato il suo inarrestabile cammino alla conquista dell'Europa e ora i veri appassionati di cucina non possono più farne a meno. La storia di questo speciale forno in argilla ci riporta indietro di migliaia di anni.

La pentola asiatica

Questo antico forno in argilla fu il predecessore del kamado, una pentola realizzata interamente in argilla. Ed Fisher, fondatore di Big Green Egg Inc., lo scoprì per caso quando, negli anni Cinquanta, era tenente della marina di stanza in Giappone. Restò talmente colpito dal sapore dei piatti preparati con il kamado, che decise di portare questa pentola asiatica negli Stati Uniti. Grazie alla cultura americana del barbecue, questo americano tuttofare progettò una griglia per il suo kamado, creando uno strumento di cottura a tutto tondo.



Il colore verde

Entusiasta per la miriade di opportunità insite in questo utensile e per il succulento sapore dei piatti che ne derivavano, nel 1974 Ed Fisher decise di iniziare a importare i kamado in America. Inizialmente, le scorte nel magazzino del negozio in Clairmont Road ad Atlanta accumularono solo polvere. L'attività principale ruotava intorno alla vendita del pachinko, un antico gioco di origine giapponese, mentre il kamado non sembrava destinato a conquistare il cuore degli americani. La svolta arrivò quando Fisher capì che doveva conferire a quello strumento a forma di uovo un'immagine che lo rendesse immediatamente riconoscibile e un nome orecchiabile: nacque così il Big Green Egg.

Un'esperienza di gusto senza paragoni

Per stuzzicare la curiosità di clienti e avventori e mostrare loro i succulenti risultati che si potevano ottenere con il Big Green Egg, Fisher mise un EGG davanti al negozio e iniziò a preparare ali di pollo e altre gustose ricette. Non ci volle molto prima che la situazione e il profumo inebriante iniziassero ad attirare l'attenzione dei passanti, che poterono sperimentare immediatamente le prelibatezze create con il Big Green Egg. Da quel momento, scoprirono finalmente il valore aggiunto dell'EGG e nel giro di poco tempo, il Big Green Egg divenne incredibilmente popolare.



Indistruttibile

Fisher continuò a perfezionare il Big Green Egg sulla base dei riscontri ricevuti e della propria esperienza. Successivamente, aggiunse un termometro e si rese conto che la temperatura poteva essere gestita più facilmente sostituendo le bricchette con carbone vegetale di buona qualità. A metà degli anni Novanta, mentre cercava un'alternativa più solida e resistente, decise di sostituire l'argilla con una ceramica di qualità impeccabile, prodotta utilizzando le tecnologie sviluppate dalla NASA. Le proprietà altamente isolanti della ceramica si tradussero in una riduzione dei consumi di combustibile e in temperature più stabili. Inoltre, il nuovo rivestimento indistruttibile in porcellana impediva al caratteristico colore verde di sbiadire.

Insuperabile

Il Big Green Egg in ceramica era molto più resistente rispetto alla precedente versione in argilla ed era in grado di sopportare temperature ben più elevate, diventando uno strumento estremamente versatile. Nel corso degli anni, Fisher riuscì a mettere a punto un utensile unico nel suo genere e a realizzare il sogno di costruire il migliore kamado mai esistito. Ancora oggi, Big Green Egg Inc. continua a investire e a cercare nuove migliorie per produrre il migliore kamado del mondo, e lo fa con successo. Dopotutto, il Big Green Egg è oggetto di numerose imitazioni, ma nessuna di queste può competere con l'originale.





PIACERI DELLA TAVOLA AD ALTA QUOTA

“FLOWER POWER” SULLE ALPI ALTOATESINE

Se durante la stagione sciistica capitate alla Gostner Schwaige, vi renderete subito conto di trovarvi in un luogo fuori dal comune. Il Big Green Egg domina incontrastato l'intera terrazza, attirando su di sé tutta l'attenzione. Se di giorno questa può sembrare una tipica malga delle Dolomiti italiane, i ben informati sanno che qui si possono gustare le prelibatezze preparate dallo chef Franz Mulser accompagnate dal suono della sua contagiosa risata.

La cucina di Franz è di livello superiore, sotto ogni punto di vista. A conduzione familiare fin dal XVI secolo, la Gostner Schwaige è una delle tre malghe di montagna dell'Alpe di Siusi, situata a 1930 metri sul livello del mare. Il suo Kaiserschmarren è fenomenale, il migliore che si possa assaggiare in Sud Tirolo, a detta di molti. Franz è in grado di aggiungere un tocco personale anche alle altre specialità locali. Sarà per questo motivo che i suoi numerosi ospiti, del posto o stranieri, tornano sempre a fargli visita. E poi, quale altro ristorante di montagna offre “Blumensalate” e “Heublütensuppe” nel proprio menù?

Maso a misura d'uomo

Franz inizia a raccontare: “Ho scoperto il mio amore per il cibo nella cucina di mia madre, dove preparava piatti semplici della tradizione per tutta la famiglia. I nostri pasti erano principalmente a base di carne, latte e prodotti caseari provenienti da Aussergost, il nostro maso a misura d'uomo con orto annesso. Conservavamo frutta e verdura per i mesi invernali, quando la disponibilità di prodotti freschi era ridotta.” La sua famiglia trascorreva i mesi estivi in una delle malghe più alte dell'Alpe di Siusi, dove il bestiame di razza Simmental poteva godere di una vegetazione ricca ed

eterogenea. Ancora oggi, gli animali della famiglia Mulser pascolano in quegli stessi luoghi: le tradizioni familiari rivestono un ruolo fondamentale nella cucina di questo affabile chef.

Dalle stalle alle stelle

“Fin da bambino mi hanno insegnato a lavorare con prodotti freschi e a conservarli” ci spiega Franz. “Ho imparato le tecniche di cucina più sofisticate dai fratelli Obauer a Werfen, comune austriaco nel Salisburghese. Dopo aver lavorato presso il Tantris, esclusivo ristorante di Monaco, sono tornato nel Sud Tirolo per avviare la Gostner Schwaige in una delle nostre malghe, precedentemente adibita a stalla. Cerco di riproporre nei miei piatti tutti i gusti e i sapori regionali, per offrire ai miei ospiti un assaggio dell'Alpe di Siusi. Sono felice quando vedo che le persone sono soddisfatte, perché questo era uno dei motivi per i quali volevo diventare uno chef.”

Specialità a base di erbe e fiori

Nel caseificio sotto la Schwaige, Franz utilizza parte del latte delle sue Simmental per produrre formaggi e altre prelibatezze casearie come ricotta, formaggi di malga, formaggi cremosi, Camembert e diversi tipi di yogurt. Anche gli sciroppi di pigne, fiori di sambuco e rosa e le confetture e i chutney di frutta ricavati da more, albicocche, bacche, lamponi e mele Gravenstein sono interamente fatti in casa. Ma il pezzo forte sono probabilmente gli infusi di erbe e i tè che Franz confeziona personalmente utilizzando le erbe e i fiori edibili che lui stesso raccoglie sull'Alpe di Siusi durante i mesi estivi. Quegli stessi fiori, erbe e piante erbacee ricoprono un ruolo essenziale nella sua cucina, all'interno delle insalate estive e nella



“Heublütensuppe”, rinomata zuppa contenente fino a 25 specie di fiori ed erbe essiccate che crescono sull’Alpe, sempre tra i piatti best-seller durante la stagione invernale.

Sapori, fragranze e colori

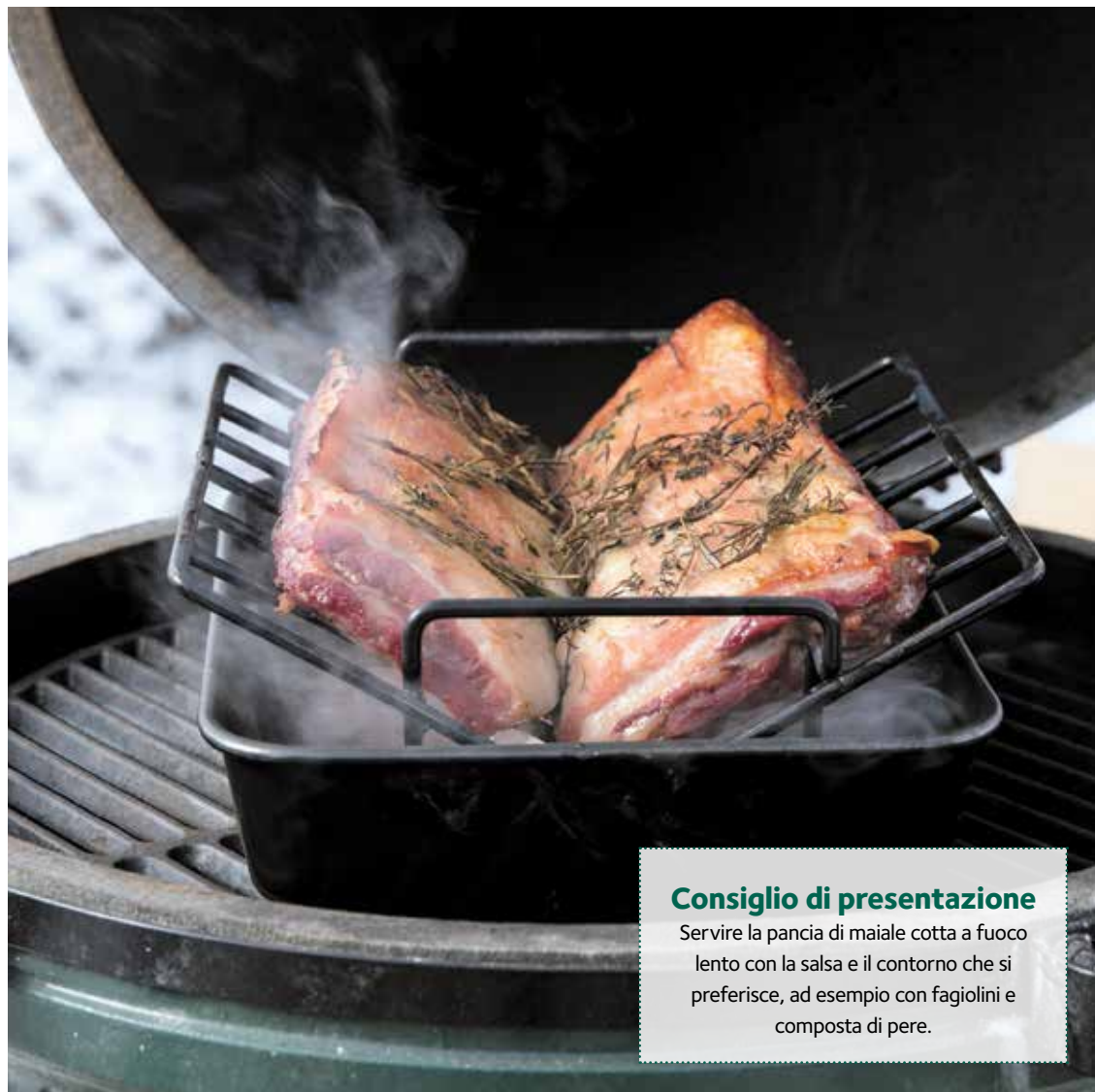
Franz continua a raccontare: “Le mie conoscenze sulla natura le devo alle sagge lezioni di mio nonno. Mi ha insegnato tutto ciò che c’è da sapere su fiori, erbe e piante edibili. Dopo la guerra, mio nonno fu costretto a fuggire. Si rifugiò sulle montagne e si mantenne in vita con ciò che la natura era in grado di offrirgli. I sapori, le fragranze e i colori della natura possono arricchire notevolmente un piatto, ma è importante sapere cosa si sta facendo. Sull’Alpe cresce un’ampia varietà di piante selvatiche, ma solo alcune di loro sono edibili, mentre altre sono velenose. Personalmente, ho raccolto circa 35 diverse specie edibili che uso fresche nei piatti estivi e che poi conservo per l’inverno. La maggior parte delle specie sono essiccate; alcuni fiori sono impiegati per realizzare sciroppi o canditi con lo zucchero per essere conservati e impiegati successivamente.”

Ortaggio o condimento

“Il timo selvatico, per esempio, è perfetto nella composta di frutta e nel sale alle erbe e si sposa magnificamente con l’agnello,” continua Franz. “La salvia nasce come guarnizione ma è anche un delizioso aroma per il tè. La piantaggine fresca è indicata per l’insalata di fiori, mentre quella essiccata per le zuppe; il cumino dei prati oltre a essere un condimento squisito, è un ingrediente del nostro pane di segale casereccio. Il tarassaco va nelle insalate, ma aggiunge anche una straordinaria nota di sapore a tutta una serie di dessert. La radice di serpentaria è un elemento chiave nelle zuppe, così come le foglie di lampone, utilizzate anche per il tè. Il Farinello buon-enrico può essere cucinato come verdura a foglia e, come il crescione, può produrre un ottimo pesto.”

Amore a prima vista

Questi ingredienti naturali hanno un valore inestimabile per Franz, così come i suoi Big Green Egg. Alcuni anni fa, lo chef ha scoperto il Big Green Egg in un ristorante stellato ed è rimasto immediatamente folgorato dalla versatilità di questo strumento. Oggi, possiede un MiniMax, che tiene in cucina, e un modello Large che funge da fornello a cielo aperto per uso personale o durante i suoi corsi. “Penso sia un dispositivo unico,” afferma entusiasta. “Soprattutto per affumicare o cuocere pane e dolci o per preparare le carni con la tecnica “low and slow”. La distribuzione del calore è perfetta. La temperatura può essere regolata in modo accurato e si mantiene estremamente costante anche durante l’inverno, quando quassù scende ben al di sotto del punto di congelamento.”



Consiglio di presentazione

Servire la pancia di maiale cotta a fuoco lento con la salsa e il contorno che si preferisce, ad esempio con fagiolini e composta di pere.

PANCIA DI MAIALE COTTA A FUOCO LENTO

Dosi per 4 persone

Da preparare in anticipo: 20 minuti

Preparazione: circa 10 ore

800 g di pancia di maiale con osso, senza cotenna

3 spicchi d’aglio

2 cucchiaini di senape

4 rametti di rosmarino

8 rametti di timo

1 carota invernale

½ di sedano rapa

4 scalogni

2 cucchiaini di olio di colza

100 g di burro

500 ml di birra

Accessori:

Rectangular Drip Pan

Ribs and Roasting Rack

Dual Probe Remote Thermometer

Silicone Grilling Mitt

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 200 °C, con la griglia inserita. Adagiare la pancia di maiale sul piano di lavoro. Tagliare a metà uno spicchio d’aglio e strofinarlo sulla carne. Salare e pepare entrambi i lati della carne e cospargerli di senape. Aggiungere rosmarino e timo sul lato della polpa. Conservare alcuni rametti per la decorazione.

▶ Pelare la carota e il sedano rapa e tagliarli grossolanamente. Pelare gli scalogni e tagliarli ad anelli e poi a metà. Pelare l’aglio rimasto e tritarlo finemente. Miscelare le verdure con l’olio di colza nella Rectangular Drip Pan. Inserire la Ribs and Roasting Rack nella Rectangular Drip Pan e adagiarvi la carne, con la costa rivolta verso il basso.

PREPARAZIONE

▶ Posizionare la Drip Pan sulla griglia e inserire nel cuore della carne la sonda del Dual Probe Remote Thermometer. Impostare la temperatura interna su 70 °C e chiudere il coperchio dell’EGG. Portare la temperatura dell’EGG a 70 °C. Spennellare la carne con il burro ogni 15 minuti (sciogliere una piccola quantità di burro ogni volta) e versare alcune cucchiainate di birra sulla carne. Lasciare cuocere per circa 10 ore, fino a quando la carne non avrà raggiunto una temperatura interna di 70 °C.

▶ Tritare finemente gli aghi di rosmarino e le foglioline delle erbe conservati in precedenza. Usare il Silicone Grilling Mitt per rimuovere la Rectangular Drip Pan dall’EGG. Togliere la Ribs and Roasting Rack dalla Drip Pan. Filtrare i succhi di cottura della Drip Pan e fare cuocere fino a ottenere la consistenza di una salsa, se necessario. Tagliare la carne tra le coste e dividerla in porzioni. Aggiungere il burro fuso e cospargere con le erbe tritate finemente.



STRUDEL DI MELE

Dosi per 8-10 persone

Da preparare in anticipo: 20 minuti

Preparazione: 30 minuti

Per l'impasto:

500 g di farina + la quantità necessaria per infarinare

300 g di zucchero

20 g di amido di mais

8 g di lievito in polvere

250 g di burro freddo

3 uova

1 cucchiaino di latte

Per il ripieno:

500 g di mele piuttosto acerbe

50 g di noci

50 g di pangrattato

30 g di uvetta

4 cucchiaini di zucchero di canna

¼ di cucchiaino di cannella in polvere

il succo di ½ limone

1 cucchiaino di rum

Prima di servire:

zucchero a velo

flori edibili essiccati (opzionale)

panna montata e/o crema alla vaniglia

Accessori:

convEGGtor

Flat Baking Stone

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

Miscelare la farina con lo zucchero, l'amido di mais, il lievito e un pizzico di sale. Tagliare il burro a cubetti e aggiungerlo alla farina insieme a 2 uova (tenere da parte un uovo) e al latte, quindi impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciare in frigorifero per circa 1 ora.

Pelare le mele e tagliarle a fettine sottili. Tritare le noci grossolanamente e aggiungerle alle mele insieme agli altri ingredienti per il ripieno.

PREPARAZIONE

Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e portare a 180°C, con il convEGGtor, la griglia e la Flat Baking Stone inseriti.

Infarinare il piano di lavoro. Con un mattarello, stendere l'impasto fino a ottenere un rettangolo (ca. 34 x 30 cm) dello spessore di circa mezzo centimetro. Rimuovere la pasta in eccesso.

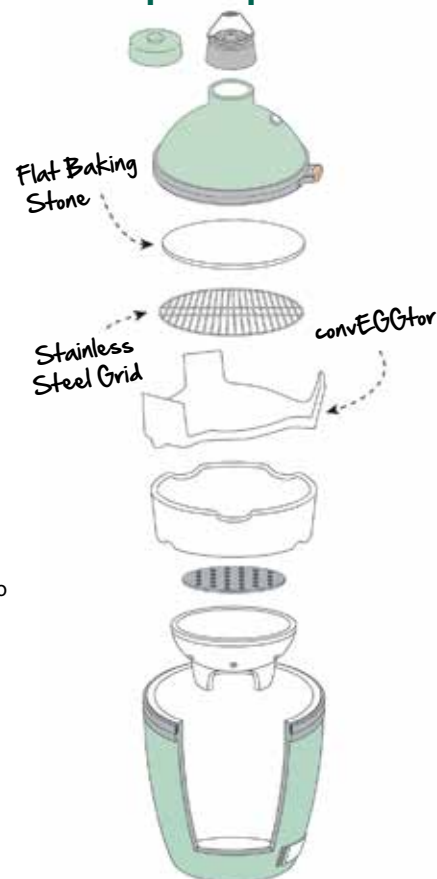
Versare il ripieno lungo la parte centrale dell'impasto, lasciando liberi circa 2 cm su ogni lato e 10 cm alle estremità inferiore e superiore. Sbattere l'uovo conservato in precedenza e usarlo per spennellare i bordi dell'impasto.

Ripiegare le estremità dell'impasto sul ripieno. Premere bene lungo i bordi. Decorare lo strudel a piacere con eventuali residui di pasta. Spennellare lo strudel con l'uovo sbattuto.

Infarinare la Flat Baking Stone e usare la spatola per adagiarvi sopra lo strudel di mele. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere lo strudel di mele per circa 30 minuti, fino a completa doratura.

Togliere lo strudel di mele dall'EGG e trasferirlo su un piatto da portata. Cospargere di zucchero a velo e decorare con fiori secchi. Servire con panna montata e/o crema alla vaniglia.

Gli strumenti ideali per preparare questo piatto



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



OSSOBUCCO

DI MAIALINO CON POLENTA



Dosi per 6 persone

Da preparare in anticipo: 20 minuti

Preparazione: 2 ore + 15 minuti

6 stinchi di maialino di circa 300 g l'uno
1 cucchiaino di senape
1 carota invernale
½ sedano rapa
4 scalogni
1 cucchiaino di olio di colza
1 spicchio d'aglio
3 foglie di alloro
3 rametti di rosmarino
6 rametti di timo
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di zucchero
500 ml di Alto Adige Lagrein scuro o di un altro vino rosso di timbro forte

Per la polenta:

2 scalogni
1 cucchiaino di olio d'oliva
500 ml di panna da montare
200 g di polenta (farina di mais)

Accessori:

- 🍲 Dutch Oven
- 🍲 Cast Iron Grid

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con Cast Iron Grid in posizione, fino a 300°C.

▶ Salare e pepare gli stinchi di maiale e cospargere con la senape il lato tagliato. Pelare la carota e il sedano rapa e tagliarli grossolanamente. Pelare gli scalogni e tagliarli ad anelli e poi a metà.

PREPARAZIONE

▶ Mettere la Dutch Oven sulla griglia, abbassare il coperchio dell'EGG e preriscaldare.

▶ Scaldare l'olio di colza nella Dutch Oven e far rosolare gli stinchi sul lato tagliato fino a completa doratura.

▶ Rimuovere gli stinchi dalla padella e aggiungere la carota, il sedano rapa e gli scalogni. Pelare l'aglio e strofinarlo su tutta la superficie della padella. Aggiungere le foglie di alloro, il rosmarino e il timo, quindi richiudere il coperchio dell'EGG. Arrostire le verdure per alcuni minuti, girandole regolarmente.

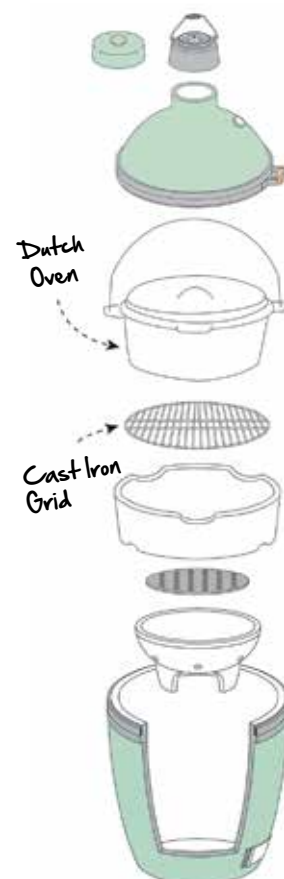
▶ Miscelare il concentrato di pomodoro e lo zucchero con le verdure. Abbassare il coperchio dell'EGG e lasciare cuocere per alcuni minuti.

▶ Stemperare le verdure con il vino rosso e rimettere gli stinchi in padella. Mettere il coperchio sulla padella e abbassare il coperchio dell'EGG. Portare l'EGG a 100°C e lasciare cuocere l'ossobuco a fuoco lento per circa 2 ore fino a quando la polpa diventa morbida.

▶ Per la polenta, pelare gli scalogni e tritarli finemente, circa 20 minuti prima che l'ossobuco sia pronto. Riscaldare l'olio d'oliva in una casseruola e farvi saltare gli scalogni. Con un cucchiaino, aggiungere la panna da montare, quindi salare e pepare a piacere e portare a bollore. Incorporare la polenta, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per circa 20 minuti.

▶ Rimuovere la Dutch Oven dall'EGG e togliere gli stinchi di maiale dalla padella. Filtrare la salsa in un recipiente. Impiattare la polenta, adagiarvi sopra lo stinco stufato e decorare con la salsa.

Gli strumenti ideali per preparare questo piatto



Stufare

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

Utile anche per:

Guancia di maiale stufata /
Stufato di verdure /
Boeuf Bourguignon / Cipolle stufate



Dosi per 4 persone

Da preparare in anticipo: 20 minuti

Preparazione: 15 minuti

30 g di uvetta
2 cucchiaini di rum
250 g di quark
4 uova
60 g di amido di mais
20 g di zucchero vanigliato
scorza grattugiata di un lime biologico
1 baccello di vaniglia
20 g di zucchero
50 g di burro
1 cucchiaino di olio di semi di girasole
zucchero a velo
confettura di prugne o mirtilli e/o
composta di mele

Accessori:

Stir-Fry & Paella Grill Pan

KAISERSCHMARREN

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

› Versare l'uvetta in una ciotola insieme al rum e lasciare in ammollo per circa 20 minuti. Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg e scaldare, con la griglia in posizione, fino a 200°C.

› Mettere il quark in una ciotola. Separare tuorli e albumi in due ciotole diverse. Incorporare l'amido di mais, lo zucchero vanigliato, la scorza del lime e un pizzico di sale nel quark. Incidere il baccello di vaniglia, raschiare la parte interna e aggiungerla alla miscela. Se si desidera, è possibile conservare il baccello vuoto nel barattolo dello zucchero per aromatizzarlo.

› Aggiungere lo zucchero agli albumi e montarli alla massima velocità. Incorporare gli albumi alla miscela con il quark fino a ottenere un composto omogeneo.

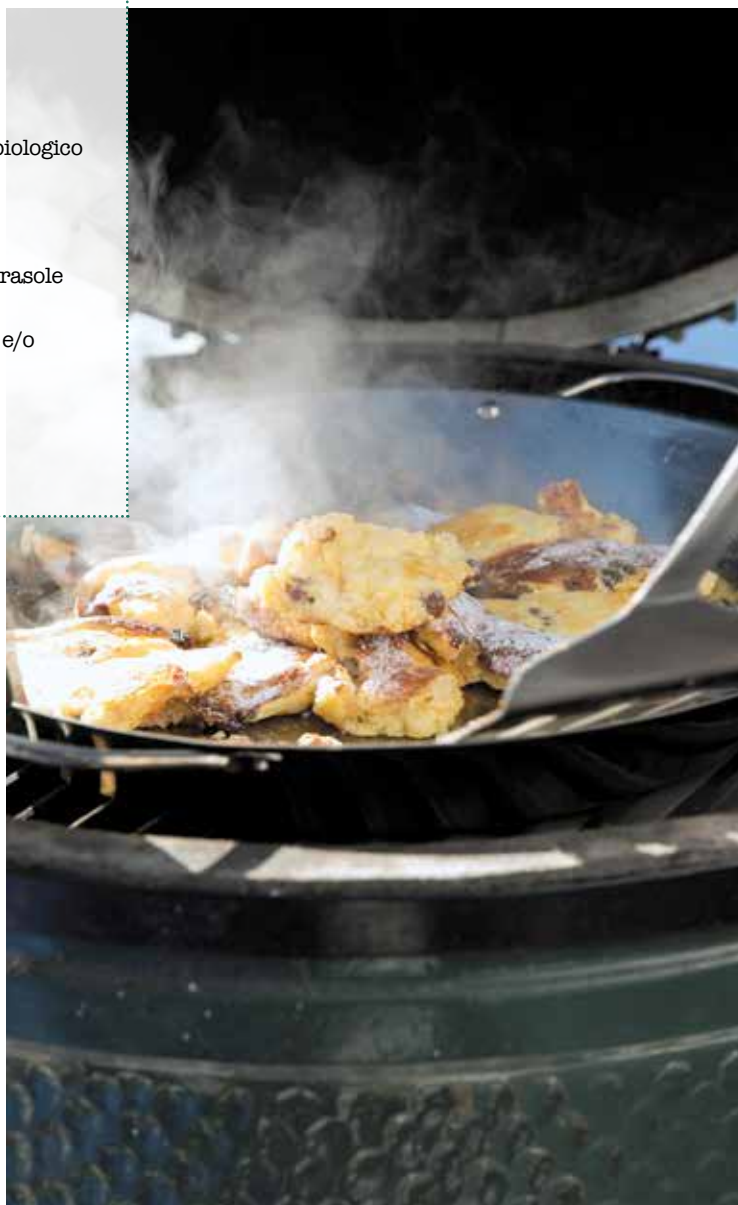
PREPARAZIONE

› Adagiare la Stir-Fry & Paella Grill Pan sulla griglia e chiudere il coperchio dell'EGG. Pre-riscaldare la casseruola per 2-3 minuti. Nel frattempo, sciacquare l'uvetta e tagliare il burro a cubetti.

› Scaldare l'olio di girasole nella padella. Dividere il composto nella padella e cospargere con l'uvetta. Chiudere il coperchio dell'EGG e cuocere per circa 5 minuti fino a quando la base del Kaiserschmarren è ben dorata.

› Con l'aiuto di una spatola, tagliare il Kaiserschmarren a fette triangolari e girarle all'interno della padella. Abbassare il coperchio e fare cuocere la base fino a completa doratura.

› Versare in padella i cubetti di burro e cospargere il Kaiserschmarren con abbondante zucchero a velo. Sempre con l'ausilio di una spatola, tagliare ulteriormente le fette e servire il Kaiserschmarren con confettura di prugne o mirtilli e/o composta di mele.





VIENI?

BIG GREEN EGG FLAVOUR FAIR

Ogni anno, il contagioso entusiasmo per il Big Green Egg porta i nostri ambasciatori sparsi in giro per l'Europa a unire le loro forze. Il risultato è la Big Green Egg Flavour Fair, una fiera inebriante e indimenticabile che i veri fan dell'EGG non posso perdere!

Durante la Big Green Egg Flavour Fair, cuochi professionisti cucinano per i fan, condividendo competenze ed esperienze, consigli sull'uso del Big Green Egg e ovviamente i deliziosi risultati delle loro fatiche. Solo qui potrete sperimentare innumerevoli sapori e metodi di cottura a marchio Big Green Egg.

Ancora oggi, molti dei primi visitatori della Big Green Egg Flavour Fair e dei nostri ambasciatori più fedeli partecipano alla fiera che si tiene nei loro Paesi. Non

appena annunciano le date, si riservano del tempo per unirsi al divertimento. Oltre ai metodi di preparazione resi possibili dal Big Green Egg, l'evento si incentra sulle tecniche, sulle competenze, ma soprattutto sulla passione che ruotano intorno a questo strumento. Si servono piatti tra i più svariati, con carne, pesce, verdure, ma anche dolci squisiti e prodotti da forno in molteplici declinazioni. E se avete domande su ingredienti, ricette e/o tecniche di preparazione, potete chiedere direttamente ai cuochi professionisti!

Per sapere quali sono i Paesi che ospiteranno la Big Green Egg Flavour Fair e le prossime date a disposizione, visitate il sito biggreenegg.eu o mettete mi piace sulla pagina Facebook Big Green Egg Europe, dove troverete tutte le informazioni necessarie su programmi e biglietti.

Il consiglio in più

Se non sono previste Big Green Egg Flavour Fair nel vostro Paese, perché non sfruttare l'occasione per una vacanza o una gita fuori porta?



WILDFIRE ON TOUR!

Dalla scorsa primavera, Wildfire on Tour ha realizzato un sogno. Al motto di #spreadthewildfire, il nostro Wildfire Truck è in tour per l'Europa insieme agli appassionati di cucina Thomas e Jenny per stimolare la creatività di sempre più fan.

Il truck è stato appositamente studiato e modificato per questa avventura: dopo 30 anni di onorata carriera nella regione tedesca della Ruhr, il possente

mezzo antincendio a marchio Mercedes ha subito una netta trasformazione. Il rimorchio coordinato, con a bordo tutti e 7 i modelli di EGG, completa l'opera. Da anni, Thomas e Jenny tengono workshop, dimostrazioni e master class e oggi girano l'Europa nella veste di rappresentanti del Big Green Egg, diffondendo con humour e passione le loro straordinarie competenze.

Consigli e suggerimenti

Spesso, il menù ideato e cucinato con l'EGG prende spunto dagli ingredienti tipici del Paese o della

regione in cui Thomas e Jenny decidono di fermarsi. A prescindere dai piatti e dall'occasione, Thomas e Jenny saranno sempre a vostra disposizione per offrirvi assaggi succulenti dei deliziosi piatti preparati all'istante, ma soprattutto per condividere esperienze, consigli e raccomandazioni sul Big Green Egg.

Se volete scoprire le prossime tappe del Wildfire on Tour, visitate il sito wildfireontour.com o mettete mi piace sulla pagina Facebook Wildfire on Tour all'indirizzo facebook.com/WildfireonTour

TORTINI AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE



Dosi per circa 10 tortini

Preparazione in anticipo: 20 minuti

Preparazione: 20 minuti

Per l'impasto:

155 g di cioccolato fondente
155 g di burro + la quantità necessaria per ungere
10 stampo
3 uova
3 tuorli d'uovo
70 g di zucchero
80 g di farina

Per il ripieno:

100 ml di panna da montare
100 g di cioccolato fondente
1 lime non trattato

Utensili necessari:

convEGGtor
Flat Baking Stone

PREPARAZIONE IN ANTICIPO

▶ Accendere il carbone vegetale nel Big Green Egg inserendo il convEGGtor, la griglia e la Flat Baking Stone e portare la temperatura a 180°C. Imburrare 10 stampi rotondi (Ø 8 cm).

▶ Nel frattempo, mettere una casseruola sul fornello e scaldare a fuoco lento la panna per il ripieno. Rompere in pezzi il cioccolato per il ripieno e grattugiare finemente la scorza del lime. Dato che la ricetta prevede soltanto la scorza del lime, utilizzare il resto per un altro piatto oppure spremere il succo e congelarlo per usi successivi.

▶ Amalgamare la scorza del lime e il cioccolato insieme alla panna calda fino al completo scioglimento del cioccolato. Trasferire il ripieno in un sac à poche.

▶ Rompere in pezzi il cioccolato per l'impasto e versarlo in una padella insieme al burro. Lasciare sciogliere a fuoco lento e mescolare bene.

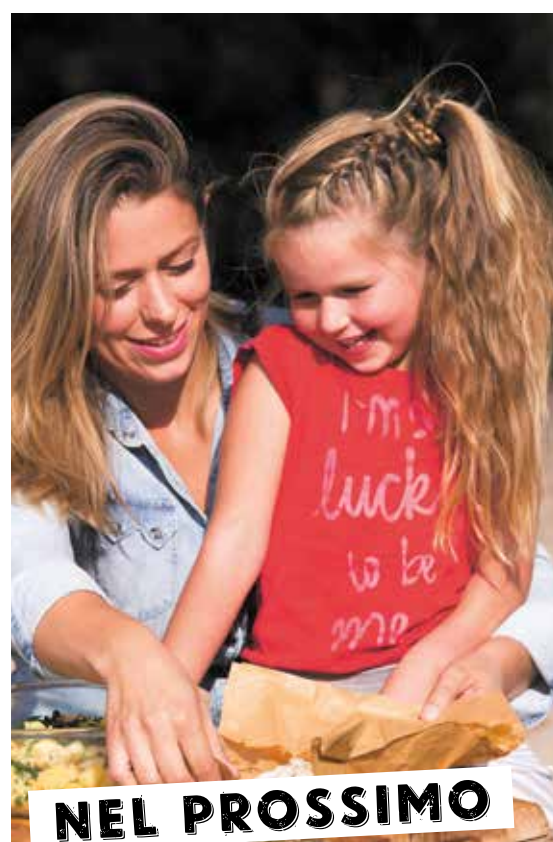
▶ Sbattere le uova, i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare il cioccolato fuso e la farina nelle uova, quindi versare il composto in un sac à poche.

▶ Riempire gli stampi con l'impasto fino a metà. Con il sac à poche, distribuire il ripieno in ciascuno stampo da forno, quindi ricoprire con l'impasto restante.

PREPARAZIONE

▶ Posizionare gli stampi sulla Flat Baking Stone e chiudere il coperchio dell'EGG. Cuocere i tortini per circa 20 minuti fino a completa cottura.

▶ Togliere i tortini dall'EGG e servirli ancora caldi.



**NEL PROSSIMO
NUMERO
DI ENJOY!**

Speriamo che tutti i lettori abbiano gradito le ricette 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 prodotti stagionali da preparare con il Big Green Egg. Per chi fosse curioso di pre gustare le prossime proposte, ecco un'anteprima!

Menù di stagione

Senza glutine e senza lattosio

Viaggio alla scoperta della Francia

I sapori della Provenza

Tecniche di cottura

Fare il pane con il Big Green Egg

Divertimento per tutti

In cucina con i più piccoli

Il prossimo numero di Enjoy! sarà disponibile presso il vostro rivenditore Big Green Egg di fiducia da fine marzo 2018.

Hey, FAN DEL BIG GREEN EGG!

Siete già nostri follower sui social media?

Pubblichiamo le migliori ricette, le foto del momento, i video più esaltanti e i suggerimenti più utili e accattivanti. Cercateci online e lasciatevi ispirare!



SEGUITECI:



Big Green Egg Europe



Biggreeneggeu



Biggreeneggeu

Usate i tag @Biggreeneggeu e gli hashtag #BigGreenEgg #FlavourFair

**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™

