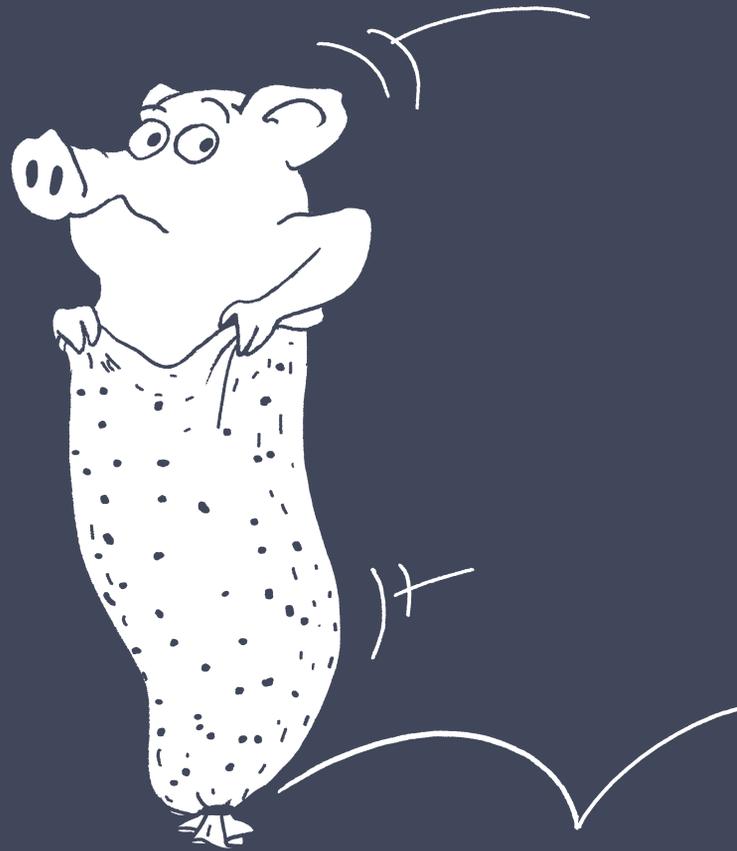


Stéphane Reynaud

BARBECUE & PLANCHA

... Hai da accendere?



150 RICETTE SEMPLICI E CONVIVALI

FOTOGRAFIE DI MARIE-PIERRE MOREL

ILLUSTRAZIONI DI JOSÉ REIS DE MATOS

Guido Tommasi Editore

INNO AL BARBECUE

È arrivato il momento in cui il sole brucia in fretta, come le braci arroventate dal desiderio, è arrivato il momento in cui la cucina si trasferisce all'aperto, è arrivato il momento del barbecue.

Le dita dei piedi hanno trovato la disposizione giusta – a ventaglio – il corpo la posizione perfetta – disteso – e la testa la condizione preferita – vuota. La primavera lascia presagire i suoi colori, si ha voglia di stare all'aperto, mangiare all'aperto e cucinare all'aperto. Basta con le pentole che sobbollono e i vetri che si appannano.

La convivialità è intorno alla tavola, i cubetti di ghiaccio tintinnano senza sosta, il tempo è bello! Solleviamo il telone impolverato in cortile, spostiamo le tre biciclette ancora sporche di fango e finalmente arriviamo all'indispensabile attrezzo del momento: il BARBECUE. Lontano da sguardi invadenti, si ha fretta di pulire la griglia con discrezione; le vestigia culinarie dell'anno passato sono ancora ben evidenti. Ci si sbarazza dei rimasugli di cenere, spunta qua e là qualche tappo da birra arrugginito. Si lucida la carrozzeria con un panno umido per ridare lustro al compagno di grigliate. È bellissimo, quasi nuovo, pronto per fare impazzire le future tavolate con allegre volute di fumo: il barbecue ha la peculiarità misteriosa di soffiare sempre il proprio stato d'animo nella direzione della tavolata del momento, qualunque sia la direzione del vento. Si attacca ai pochi abiti che indossiamo per fissare il proprio odore, si incolla alla nostra pelle!

INNO AL BAR BE CUE



SOMMARIO



8 PREMESSA
ATTREZZATURA & SALSE

28 SPIEDINI

72 YAKITORI

78 SALSICCE

92 FILETTI & ARROSTI

128 HAMBURGER

138 COSTATE & COSTOLETTE

154 BARBECUE XXL

166 ALTA E BASSA MAREA

202 GLI SCOTTADITO

210 GLI EXTRA DELLA FESTA

244 STUPIDARIO & BRICOLAGE

251 INDICE DELLE RICETTE
E PER INGREDIENTI

COSA SCEGLIERE?

A volte la scelta del barbecue può sembrare un rompicapo cinese: elettrico, a gas, a legna, con piastra, girarrosto...

Quale scegliere? Prima di tutto è indispensabile pensare al luogo in cui si svolgeranno le future giostre culinarie, per rendere sicuro il perimetro. Non c'è spazio per l'approssimazione, dovete evitare di incendiare il quartiere! Un barbecue deve essere collocato in un luogo isolato, senza troppa vegetazione intorno, ed è preferibile avere nelle vicinanze un punto acqua.

IL BARBECUE ELETTRICO

Il barbecue elettrico, spesso di piccole dimensioni, trova il proprio posto su balconi accoglienti. In genere ha una potenza abbastanza debole, che non consente di cuocere alimenti come la costata di manzo, ma è un alleato del buon vicinato, perché praticamente non produce fumo. Una riserva d'acqua collocata sotto le resistenze raccoglie il grasso ed evita che bruci: le salsicce ringraziano, la sardine tirano un sospiro di sollievo! È perfetto per un *tête-à-tête* goloso e si trasporta facilmente. Secondo, terzo, quarto piano, evviva il barbecue elettrico!

IL BARBECUE A GAS

Il barbecue a gas si è guadagnato i galloni tra gli appassionati di grigliate di ogni genere. Attenzione: quando viene rimesso in funzione dopo l'inverno, è indispensabile controllare i tubi che lo collegano alla bombola di gas. Strofinare i tubi con acqua saponata fino ai raccordi: se compaiono delle bolle, i tubi sono certamente da sostituire. Se la fiamma è piccola e gialla, può darsi che i tubi siano ostruiti: spegnete tutto e pulite con acqua abbondante. Una volta prese queste precauzioni, il barbecue a gas è di facile utilizzo: una scintilla, si apre il gas ed è fatto. Il barbecue a gas può contenere pietre vulcaniche che si scaldano ridistribuendo il calore in maniera uniforme. Permette di arrostiti bene gli alimenti con un controllo facile del calore. I barbecue elettrici sono spesso i più completi quanto ad accessori (coperchio per ottenere l'effetto forno con controllo della temperatura, girarrosto, piastra adattabile...).

IL BARBECUE A LEGNA

Il barbecue a legna è probabilmente il più apprezzato dagli intenditori per l'aroma inconfondibile che trasmette agli alimenti. Il suo utilizzo richiede una gestione più oculata, la brace non si prepara in quattro e quattr'otto, e anche il controllo della temperatura e delle fiamme può rappresentare un problema. A tutti noi è capitata una salsiccia bruciata ma non cotta, aggredita da una goccia di grasso infuocato... Ma ci ricordiamo anche della costata di manzo, perfettamente grigliata fuori e succosa dentro, fermamente intenzionata a convertire il più rigoroso dei vegetariani. Ha il grande vantaggio di offrire combustibili molteplici: tralci di vite, aghi di pino, legna (ebbene sì, esiste!), da scegliere in funzione degli alimenti da cuocere (chiedete a Jacqy, vi dirà che il petto d'anatra deve essere cotto su tralci di vite accesi con la pagina del "Sud-Ouest" dedicata al rugby). Il barbecue a legna presenta però alcuni pericoli per l'ambiente in cui viene usato: una raffica di vento, un pezzo di brace che vola via e 10 ettari vanno in fumo!



SPALLA DI AGNELLO

Con gli invitati alla comunione di Kévin

Per 6 persone

Preparazione 20 minuti

Cottura 45 minuti su brace moderata

2 spalle di agnello

1 kg di melanzane

200 ml di olio extravergine d'oliva

12 foglie di salvia

Sale marocchino aromatizzato

Disossate le spalle di agnello, stendetele con cura e strofinatele con il sale marocchino. Tritate finemente le foglie di salvia, mescolatele all'olio d'oliva e conservate a temperatura ambiente. Tagliate a fette le melanzane. Grigliate le spalle di agnello su brace moderata per 45 minuti. Grigliate le fette di melanzana per 3-4 minuti. Servite accompagnando con l'olio alla salvia.

Da bere con: Maurus, Vie di Romans

COSCIOTTO DI AGNELLO CON MENTA PIPERITA

Con un inglese in esilio in Francia

Per 6 persone

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti su brace viva e alla piastra

6 fette di cosciotto d'agnello

6 spicchi d'aglio

6 scalogni

50 g di zenzero fresco

1 mazzetto di menta piperita

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Sale, pepe

Sbucciate l'aglio, lo zenzero e gli scalogni e affettate tutto finemente. Sfogliate la menta. Rosolate gli scalogni nell'olio d'oliva con l'aglio e lo zenzero per 7-8 minuti, e aggiungete la menta appena prima di servire. Regolate di sale e di pepe. Grigliate le fette di cosciotto su brace viva. Il tempo di grigliatura dipenderà dal tipo di cottura desiderata. Servite con le verdure grigliate.

Da bere con: Vistorta, Conti Brandolini d'Adda

COSCIOTTO DI AGNELLO LARDELLATO CON AGLIO

Con chi volete, basta che non sia un tête-à-tête

Per 6 persone

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti su brace viva

6 fette di cosciotto d'agnello

6 spicchi d'aglio

12 acciughe sott'olio

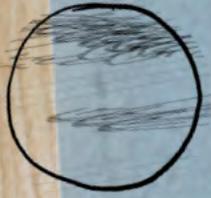
12 olive nere greche

2 rametti di rosmarino

Pepe

Snocciate le olive. Sbucciate l'aglio, tagliatelo a spicchi e privatelo dell'anima centrale. Prelevate la foglie dai rametti di rosmarino. Tagliate a metà le acciughe. Bucherellate le fette di cosciotto con un coltello appuntito. Inserite aglio, olive, acciughe e rosmarino. Cuocete su brace viva per 5 minuti su ogni lato. Insaporite con il pepe e portate il sale in tavola (le acciughe danno già una nota molto salata).

Da bere con: Colli Orientali Refosco, Ronchi di Cialla



GAMBERONI AL FINOCCHIO

Con qualcuno che amate, è comunque caro!

Per 6 persone

Preparazione 10 minuti

Cottura 5 minuti su brace viva, coperto

18 gamberoni
1 mazzetto di finocchio selvatico
2 cucchiaini di pastis
1 cucchiaio di semi di finocchio
Fleur de sel

Irrorate i gamberoni con il pastis, cuoceteli sulla brace per 3 minuti coperti. Mettete il finocchio sui gamberoni e coprite di nuovo per 2 minuti. Servite subito, cospargete di semi di finocchio e insaporite con il fleur de sel.

Da bere con: Una bottiglia di Franciacorta

CALAMARO CON DRAGONCELLO

Con un appassionato di Jules Verne

Per 6 persone

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti su brace viva

6 calamari da 200 g
1 cucchiaino di paprica
Olio extravergine d'oliva
Farcia:
1 mazzetto di dragoncello
2 scalogni
150 g di pistacchi sgusciati
2 fette di pane in cassetta
150 ml di panna fresca
200 g di riso cotto
2 uova
Sale, pepe

Pulite i calamari conservando i tentacoli, sciacquateli abbondantemente. Sfogliate il dragoncello, tritate gli scalogni. Passate insieme al mixer le uova, il pane in cassetta, i pistacchi, il dragoncello e la panna fresca, aggiungete gli scalogni e il riso e regolate di sale e di pepe. Farcite i calamari con questo composto, riposizionate i tentacoli, chiudete alla base i calamari con uno stecchino di legno. Spolverate di paprica. Cuocete per 5 minuti su brace viva e su ogni lato. Irrorate con un filo di olio.

Da bere con: Chardonnay, Lis Neris

IL SUPPLIZIO DELL'ASTICE

Con un boia

Per 6 persone

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti su brace viva

6 astici bretoni vivi
Burro alle erbe:
100 g di burro semisalato
1 mazzetto di dragoncello
1/2 mazzetto di prezzemolo riccio
1 scalogno
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
Sale, pepe

Sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente. Sbucciate l'aglio e tritatelo. Fate appassire dolcemente lo scalogno e l'aglio con l'olio d'oliva. Sfogliate il prezzemolo e il dragoncello, passateli al mixer con il burro, il composto di aglio e scalogno, regolate di sale e di pepe e mantenete in temperatura. Chiedete al boia di tagliare a metà gli astici vivi con un coltello affilato (inserite la punta del coltello al livello della congiunzione tra testa e coda, tenendo la testa di fronte a voi, tagliate la testa e poi la coda... sniff...). Cuocete gli astici sul grill per 7-8 minuti sul lato del carapace, e per 2 minuti sul lato della polpa. Spalmate la polpa dell'astice con il burro alle erbe.

Da bere con: Vintage Tunina, Silvio Jermann



**INDICE
DELLE
RI
CETTE
E PER INGREDIENTI**

INDICE DELLE RICETTE

PREMESSA

Sali da massaggio

Sale di Sichuan	18
Sale di Provenza.....	18
Sale al curry.....	18
Sale al peperoncino.....	18

La maionese e le sue varianti

Base.....	22
Cocktail	22
Senape di Meaux	22
Aglio	22
Erbe	22

I burri montati

Burro bianco	24
Olandese	24
Bernese.....	24

Le salse a base di panna

Al pepe.....	26
Roquefort.....	26
Acetosella	26
Zafferano	26

SPIEDINI

Spiedini di carne

Maiale al miele	34
Maiale con frutta secca	34
Filetto di vitello con pancetta	34
Manzo con fichi e sakè	38
Punta di petto con shiso	38
Manzo e gamberoni.....	38
Polpette di manzo con coriandolo	42
Manzo con mele e spezie	42
Spiedini di lombatello	42
Pollo, aglio e peperoncino.....	46
Pollo con ananas.....	46
Bollywood.....	46
Agnello massaman	50
Agnello al basilico.....	50
Agnello, cumino e mandorle	50
Spiedini di vitello e zenzero	54
Spiedini a "lumaca"	54
Il classico: cuore, fegato, rognone	56
Spiedini di cuori di pollo	60
Rognoni su spiedini di liquirizia	60
Spiedini di animelle di vitello	60
Fegato di vitello al pepe rosa.....	62

Spiedini di pesce

Rana pescatrice su spiedino di rosmarino.....	66
Rana pescatrice con chorizo.....	66
Salmone al sesamo.....	70
Salmone al limone.....	70
Salmone con olive e basilico	70

Yakitori di pesce

Gamberoni.....	74
Salmone	74
Capesante.....	74
Merluzzo	74

Yakitori di carne

Petto di anatra.....	76
Manzo e comté.....	76
Pollo.....	76
Vitello	76

SALSICCE

Salsicce casalinghe

Esotismo	84
Di ritorno dai boschi	84
Con formaggio	84
Mediterranea	84
La caillette.....	86
Salsiccio sotto la cenere	88
Merguez (salsiccia piccante) personalizzato	90

FILETTI & ARROSTI

Petto di pollo al latte di cocco.....	94
"Aiguillettes" di anatra all'arancia.....	98
"Aiguillettes" di anatra con verdure.....	98
Cosce di pollo in agrodolce	98
Epigramma di agnello al tamarindo	102
Cosce di coniglio con pomodori secchi.....	102
Spalla marinata con olio di colza.....	102
Lombo di coniglio disossato	104
Punta di filetto con pesto di pistacchi	106
Involtino con cipolle dolci.....	108
Petto di anatra in medaglione di zucchine	110
Rotolo di vitello al prosciutto crudo	112
Spalla di agnello	116
Coscio di agnello con menta piperita	116
Coscio di agnello lardellato con aglio	116
Sella di agnello	118
Scaloppa e comté stagionato	122
Pancetta affumicata	122
Punta di petto e sarassou	122

Sandwich di petto di anatra	124
Andouillette al cartoccio	126

Hamburger

Classico	130
Prosciutto	132
Pollo	132
Foie gras	132
Uovo	132
Hot dog	134
Breakfast	134
Kebab	134
Omelette con chorizo	134
Hamburger vegetariani	136

COSTATE E COSTOLETTE

La costata di manzo	142
Costine Far West	144
Braciola di maiale alle erbe	148
Lombata & senape tradizionale	148
Costolette speciali Emmanuel	148
Carré di agnello con tapenade	150
Costata di vitello con burro allo scalogno	152

BARBECUE XXL

Pollo alla diavola con senape	158
Pollo alla cajun	160
Maialino da latte allo spiedo	162
Méchoui	164

ALTA E BASSA MAREA

Branzino al finocchio	170
Orata	172
San Pietro	174
Sgombri al limone	176
Sardine	178
Triglie con tartina di fegato	180
Acciughe su tartina grigliata	182
Seppie	186
Tonno alalunga con scalogno e limone verde	186
Salmone con salsa verde	186
Gamberoni al finocchio	190
Calamaro con dragoncello	190
Il supplizio dell'astice	190
Gamberoni con verdure primaverili	194
Capesante con lattuga sucrose grigliata	194
Capesante con pancetta affumicata	194
Arrostato di salmone	196

Arrostato di rana pescatrice	198
Salmone su letto di rametti di abete	200

Gli scottadito

Cannolicchi con burro al dragoncello	204
Sulla nuda terra	206
Éclade (cozze con aghi di pino)	208

GLI EXTRA DELLA FESTA

Verdure

Patate alla brace	212
Crème fraîche al dragoncello	212
Salsa all'olio extravergine d'oliva	212
Pesto di pistacchi	212
Pomodori speziati	212
Cipolle dorate con burro al pepe	214
Aglione novello	214
Pomodori al timo limoncino	218
Peperoni e chorizo	218
Mais	218
Verdure grigliate alla menta	222
Melanzane grigliate alla salvia	222
Porcini grigliati per accompagnare la carne	222
Ratatouille al cartoccio	224
Zucchine e finocchi grigliati	226

Formaggi

Spiedini di comté stagionato	230
Mozzarella impanata	230
Camembert	230
Caprino impanato alle mandorle	234
Tomino al rosmarino	234
Mele e roquefort in fogli di brick	234

Dolci

Mele e zenzero	238
Mele con crema di mandorle	238
Banana flambé	238
Mirabelle	242
Spiedini di frutta e cocco	242
Spiedini di albicocca e rosmarino	242

INDICE PER INGREDIENTI

acciughe

acciughe su tartina grigliata182

aglio

aglio novello214
cosciotto di agnello lardellato con aglio116
maionese all'aglio22
pollo, aglio e peperoncino46

agnello

agnello, cumino e mandorle50
agnello al basilico50
agnello massaman50
carré di agnello con tapenade150
cosciotto di agnello con menta piperita116
cosciotto di agnello lardellato con aglio116
costolette speciali Emmanuel148
epigramma di agnello al tamarindo102
kebab134
méchoui164
sella di agnello118
spalla di agnello116

albicocca

spiedini di albicocca e rosmarino242

ananas

pollo con ananas46
spiedini di frutta e cocco242

anatra

“aiguillettes” di anatra all'arancia98
“aiguillettes” di anatra con verdure98
hamburger con foie gras132
petto di anatra in medaglione di zucchine110
sandwich di petto di anatra124
yakitori con petto di anatra76

arancia

“aiguillettes” di anatra all'arancia98
merguez (salsiccia piccante) personalizzato90

asparagi

gamberoni con verdure primaverili194
hamburger di pollo132
verdure grigliate alla menta222

astice

il supplizio dell'astice190

bacon

breakfast134
hamburger classico130

banana

banana flambé238

basilico

agnello al basilico50
pesto di pistacchi212
salmone con olive e basilico70
salsa all'olio extravergine d'oliva212

bietola

la cailllette86

branzino

branzino al finocchio170

burro

bernese24
burro bianco24
olandese24

calamaro

calamaro con dragoncello190

cannolicchi

cannolicchi con burro al dragoncello204

capesante

capesante con lattuga sucrine grigliata194
capesante con pancetta affumicata194
yakitori con capesante74

carne per salsiccia

con formaggio (salsicce casalinghe)84
di ritorno dai boschi (salsicce casalinghe)84
esotismo (salsicce casalinghe)84
la cailllette86
mediterranea (salsicce casalinghe)84

chorizo

omelette con chorizo134
peperoni e chorizo218
rana pescatrice con chorizo66

cipolla

breakfast134
cipolle dorate con burro al pepe214
hamburger132-134
involtino con cipolle dolci108

coniglio

cosce di coniglio con pomodori secchi102
lombo di coniglio disossato104

cozze

éclade (cozze con aghi di pino)208
sulla nuda terra206

dragoncello

calamaro con dragoncello190
cannolicchi con burro al dragoncello204
crème fraîche al dragoncello212

fegato di vitello

fegato di vitello al pepe rosa62
il classico: cuore, fegato, rognone56

fichi

manzo con fichi e saké38

finocchio

branzino al finocchio170
zucchine e finocchi grigliati226

foie gras

hamburger con foie gras132

formaggio

camembert230
caprino impanato alle mandorle234
crème fraîche al dragoncello212
frutti di mare204-206
hamburger al prosciutto132
hamburger classico130
hamburger di pollo132
mele e roquefort in fogli di brick234
mozzarella impanata230
pesto di pistacchi212
punta di filetto con pesto di pistacchi106
punta di petto e sarassou122
salsa alla panna con roquefort26
salsicce con formaggio (salsicce casalinghe)84
sandwich di petto di anatra124
scaloppa e comté stagionato122
spiedini di comté stagionato230
sulla nuda terra206
tomino al rosmarino234
yakitori con manzo e comté76

funghi (vedi anche porcini)

rognoni su spiedini di liquirizia60
spiedini di lombatello42
spiedini di vitello e zenzero54

gamberoni

gamberoni al finocchio190
gamberoni con verdure primaverili194
manzo e gamberoni38
yakitori con gamberoni74

limone

salmone al limone70
sgombri al limone176

liquirizia

rognoni su spiedini di liquirizia60

maiale

andouillette al cartoccio126
braciola di maiale alle erbe148
costine far west144
filetto di vitello con pancetta34
lombata & senape tradizionale148
maiale al miele34
maiale con frutta secca34
maialino da latte allo spiedo162

maionese

aglio22
base22
cocktail22
erbe22
senape di Meaux22

mais

mais218

mandorle

agnello, cumino e mandorle50
caprino impanato alle mandorle234
mele con crema di mandorle238



150 ricette di spiedini, filetti, costate e costolette, arrosti, pesce e frutti di mare... e per finire tanti contorni e idee dolci.

“I cubetti di ghiaccio crepitano, hanno voglia di respirare; le braci, rosse di piacere, aspettano impazienti l’arrivo degli invitati; la griglia è pronta a lasciare impressi i propri segni. Gli assaggi di carne e pesce sono perfetti per un pranzo informale. Basta con le pentole che sobbollono e i vetri che si sporcano.

E poi c’è la tavola da apparecchiare, finalmente ci si siede, si fa il bis di tutto.

Un tocco di dolcezza accompagna le ultime volute di fumo del barbecue: la golosità vince sempre con un KO clamoroso... Non vedo l’ora che arrivi domani per rifarlo”.

Il barbecue secondo Stéphane



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

29,90 €
IVA inclusa

ISBN : 978 88 67530 410



9 788867 530410