YoungstarsWiki.org

INVIATO DA
Irmgard

ON
05/07/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Piacere ardente



Nuove ricette e idee per mangiare intorno al fuoco

Questo articolo è un articolo della rivista Forum ed è allegato integralmente in formato pdf qui di seguito - ecco alcuni estratti.

Consigli per il barbecue

Il falò è romantico e accogliente. È il momento di cantare, parlare, ridere e scherzare. E quando il fuoco si spegne lentamente, siete pronti a partire: il vostro stomaco ha brontolato a lungo!

Consigli per il barbecue

Strumenti per il barbecue

Coltello da preparazione, coltello da intaglio e coltello da sacco con lame affilate, pinze da barbecue con manico lungo, spazzola metallica, guanti di pelle (per regolare la griglia rovente), spazzola, fiammiferi, eventualmente giornali.

Imballaggio e trasporto

- Preparare le vaschette di verdure pronte all'uso in vaschette di alluminio, condirle e chiuderle ermeticamente.
- Mettere le verdure (spiedini, pezzi) nell'olio la sera prima per mantenerle succose. Avvolgere bene in fogli di alluminio e arrotolare in un sacchetto di plastica.
- Portate con voi frutta e verdura delicate in contenitori di plastica robusti.
- Marinare la carne (polpette, spiedini) la sera prima (la carne sarà più tenera). Avvolgere in fogli di alluminio.
- È meglio trasportare carne, pasta o formaggio in scatole refrigeranti isolate. In piena estate, infatti, questi alimenti si rovinano molto rapidamente.

Preparazione al fuoco

Le cose più importanti sono la pazienza e il tempo: pulire l'area del barbecue. Spazzolare entrambi i lati della griglia con una spazzola di metallo. Se necessario, spennellare la griglia con un po' d'olio. Poi accendete il fuoco.
Aggiungete la legna solo quando il fuoco sta andando bene. Ora è il momento di aspettare di avere la brace giusta. A seconda delle dimensioni del gruppo, potrebbero essere necessarie più o meno braci. Le braci sono pronte per essere arrostite solo quando hanno uno strato superiore bianco-grigio! Non

appena la brace è sufficiente, aggiungete dei rametti di erbe fresche (rosmarino, timo, maggiorana, germogli di abete) e mettete subito la carne sulla griglia.

Tempi di cottura

I tempi dipendono da vari fattori:

- Estate o inverno
- Vento forte
- Legno secco o umido (deve essere prima asciugato sul bordo del fuoco)
- Camino ancora caldo o freddo?
- Spessore (non dimensione!) dei ceppi della griglia

Valori indicativi:

- circa 5 minuti per fette di pane di 1 cm di spessore
- 6-8 minuti per fette di formaggio o formaggio (tomme, avvolto in un foglio di alluminio unto)
- 0-15 minuti per i popcorn
- 10-15 minuti per ciotole di verdure, spiedini di verdure e frutta
- 5-15 minuti per le verdure marinate
- 20-30 minuti per le pannocchie
- 30-40 minuti per le patate
- La carne varia molto a seconda del tipo e dello spessore. Girare i pezzi di carne marinata solo quando il succo di carne fuoriesce. Cuocere i pezzi sottili sulla brace, quelli più spessi prima sul bordo.
- Dolci: 10-15 minuti; mele ripiene: 30 minuti

Ricette intorno al fuoco

Patate al forno
Ingredienti per 4 persone

8 patate medie cerose, 2 tazze di panna acida, erbe del giardino, sale marino, pepe

Lavare le patate e punzecchiarle più volte con una forchetta. Prendete un po' d'olio in mano e strofinate le patate con esso. Avvolgerle bene in un foglio di alluminio e metterle nella brace.

Condire la panna acida con erbe aromatiche, sale marino e pepe (si può fare in casa).

Togliere le patate dalla carta stagnola, praticare un taglio profondo a forma di croce e schiacciarle un po'. Riempire con la panna acida condita.

Fette di formaggio
Ingredienti per 4 persone

8 fette di pane tostato, burro morbido, 300 g di formaggio Gruyère grattugiato, 2 mesi, pepe, paprika in polvere

Tagliare i pomodori a fette e spalmare un po' di burro su entrambi i lati delle fette di pane. mettere 1 fetta di pane su un foglio di alluminio, coprire con le fette di pomodoro e condire. Spalmare il formaggio grattugiato e coprire con una seconda fetta di pane. Ripiegare il foglio di alluminio in modo da formare un pacco. Procedere allo stesso modo con gli altri ingredienti. Grigliare le fette di formaggio a fuoco basso (più sul bordo).

La pizza
Stendere la pasta su un foglio di alluminio. Distribuire gli ingredienti su una metà (lasciare libero il

bordo!), quindi ripiegare l'altra metà dell'impasto e premere bene i bordi. Avvolgere l'intera pizza due volte in un foglio di alluminio e cuocere con cura nella brace.

Pane Chnobli
Ingredienti: baguette al forno, burro all'aglio comprato o fatto in casa

Tagliare la baguette a metà nel senso della lunghezza e spalmarla con il burro all'aglio. Mettete la baguette sulla griglia con il burro rivolto verso l'alto e grigliate per 5 minuti buoni, finché il burro non si sarà impregnato nel pane. Poi girate e grigliate l'altro lato finché non diventa croccante.

Baguette farcita
Tagliare a metà la baguette lievitata. Incidete entrambi i pezzi un paio di volte dall'alto (ma non incideteli!). Potete riempire i tagli con burro alle erbe, mozzarella, salame, pomodori, ecc. I pezzi di baguette vengono ora disposti longitudinalmente su un bastone e arrostiti sulla brace.

Piatto di verdure
Ingredienti per un piccolo piatto alto di alluminio con coperchio

1 zucchina, 2 pomodori maturi di media grandezza, 1 mozzarella, qualche oliva nera a piacere, basilico, sale, pepe, 4-6 cucchiai d'olio

Tagliare le zucchine, i pomodori e la mozzarella a fette di circa 5 mm di spessore e disporle alternativamente nel piatto di alluminio. Premere le olive in modo uniforme sulla mozzarella. Irrorare con olio e mettere qualche foglia di basilico. Salare e pepare leggermente. Chiudere bene con il coperchio.

Suggerimento: si possono usare anche funghi e melanzane, timo o origano.

Nel file PDF, vedere anche le ricette per:

- Spiedini di verdure
- Spiedini di frutta
- Tè della natura
- Ciotola da dessert
- Mele ripiene
- Popcorn

Piacere ardente_YW

Fonte di riferimento



- **Contenuto e immagine:** Forum Kind numero 4/04, pagina 20 Piacere del fuoco: consigli per il barbecue.
  © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autore:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Categorie
Giochi e attività

Tag
Ricetta
Fuoco
Falò
Forum
Cucinare

Età
Nessun dato disponibile.

Numero di partecipanti
Nessun dato disponibile.

Bibbia
Manca questa informazione.

Durata
Nessun dato disponibile.

Materiale
Nessuno

Scarica il file
Download del file disponibile

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Materiale

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/piacere-ardente