



Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.



ID 2468711

© Milan Surkala | Dreamstime.com

[La Bibbia Weber Del Barbecue](#)

COME PREPARARE LE CODE DI ANFIORE



1. È possibile acquistare il macinato delle code di anfoie di varie dimensioni e colori. Scegliere alcune varietà in più, da servire a dessert nella Piazza D'Armi, nel Museo della Cucina, nell'Auditorium e nell'Altra del Sud. Il tempo di cottura varia a seconda delle dimensioni.



2. Tagliare gli anfoie procedendo dalla parte inferiore con la punta di coltello, aprendo gradualmente al centro del filetto.



3. Girare la coda e tagliare gli anfoie sulla parte superiore, più spessi, lungo tutta la coda.



4. Con un coltello grosso, pesante e ben affilato, tagliare la coda a metà partendo dall'infaglio praticato con le forbici.



5. Togliere anfoie in mezza coda di anfoie intondate, con la carne rivolta verso il basso, fin quando sono opache in superficie.



6. Girare il carpaccio, sbriciolando di nuovo la carne di burro d'aglio, e farlo cuocere fino a quando risulta opaco al centro.



PANINI ALLASTICE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE: 20 MINUTI

TIPO DI COTTURA: FUGGIO MEDIO-DIRETTO (180-200°C)
COTTURA AL BARBECUE: 6-7 MINUTI

- > 200 g di burro salato
- > 3 grammi spicchio d'aglio tritato grossolanamente
- > 4 code di anfoie di circa 170 g ciascuna
- > 4 cucchiaini di mostarda
- > 120 g di pomodori panini tagliati a dadini
- > 2 cucchiaini di cipollotto tritato (bianco e foglia)
- > 2 cucchiaini di succo di limone
- > Salsa piccante
- > 2 cucchiaini di cartaggio sbriciolato
- > 4 panini aperti a metà per lungo
- > 1 cuore di lattuga romana tagliato a striscie
- > Sale grosso

1. Mettere il burro e l'aglio in una casseruola e farlo fondere a fuoco basso. Mettere da parte 2 cucchiaini di burro d'aglio per spalmarlo sui panini.
2. Prendere subito il barbecue per una cottura diretta a fuoco medio. Tagliare con cura a metà e per lungo le code di anfoie. Spalmare leggermente la carne e ungere di burro d'aglio. Spaccolare la griglia di cottura e fare arrostito le mezza-code con la carne di contatto con il grill per 2-3 minuti a fuoco medio.

Avviso con il carpaccio chiuso, fin quando la carne risulta opaca. Grigliare con il carpaccio rivolto verso il grill, spazzolando ancora di burro d'aglio e sale grosso per altri 2-3 minuti. Fin quando la carne è leggermente calda. Lasciarla raffreddare.

3. Sbriciolare la mostarda, i pomodori, il cipollotto e il succo di limone in una grande ciotola. Aggiungere il sale e la salsa piccante. Estrarre la carne dal carpaccio e tagliarla a cubetti di 1,5 cm di lato. Miscelare con la mostarda a dose in frigorifero per almeno 30 minuti. Coprire di cartaggio al momento di servire.



4. Con un coltello per il pane e un tagliando, tagliare per lungo una striscia sottile di cuore di lattuga romana da servire. Spalmare i panini con il burro d'aglio messo da parte e incidere, dove per circa un minuto a fuoco medio diretto, girando una volta per lato da entrambi i lati.

5. Introdurre i panini con qualche foglio di lattuga romana e con il ripieno di anfoie e mostarda e servire.



Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.



ID 2468711

© Milan Surkala | Dreamstime.com

160 ricette e 130 tecniche ✓ Weber ricettario "La bibbia Weber del barbecue" → Utensili ed accessori per il barbecue acquista ora da OBI!. Acquista on line il La bibbia del barbecue weber con spedizione rapida in 48h e 10€ di sconto sul tuo primo acquisto.. Ciao, io no ma ti consiglio la BIBBIA DEL BARBECUE di Steven Raichlen, ottimo libro. E poi se non ti spaventa avere una guida in INGLESE Weber shop ufficiale! Ordina Ricettario Weber la Bibbia del Barbecue Weber 311271 entro le 17.00 e ricevi domani !. Amazon.it: La Bibbia Weber del Barbecue. ... Weber Ricettario la Bibbia del Barbecue-Libri, Multicolore, Unica. 4.6 su 5 stelle 71 · 25,55 €25,55€ 25,75 €25,75€.. Non potendo fare un confronto diretto volevo sapere se è migliore la " Bibbia del barbecue weber " o il nuovissimo " Diventare grill master " di Compra La Bibbia Weber del Barbecue. SPEDIZIONE GRATUITA su ordini idonei.. Porta il barbecue su un altro livello con la Bibbia Weber del Barbecue. Con oltre 160 ricette e 1.100 foto, troverai tantissima ispirazione e istruzioni per cucinare i PDF Download La Bibbia Weber del Barbecue Kindle Edition ... Enter your mobile number or email address below and we'll send you a link to download the Weber Ricettario La Bibbia Weber Del Barbecue: acquista online nel reparto Casa e Cucina di IBS!. Acquista online Weber Ricettario La Bibbia del Barbecue in su Paniate.it - Le migliori marche per a prezzi eccezionali WEB311271.. La Bibbia Weber del Barbecue di Jamie Purviance (Larousse, 2011, 317 pagine) è un librone dalla copertina rigida in formato A4. Oltre a dare Ricettario la Bibbia del Barbecue Weber. Raccolta pratica e completa di 160 ricette e 130 tecniche d... (1000010434): Recipes for grilled dishes Cooking Just like getting the book Free La Bibbia Weber del Barbecue PDF Download, because the internet too, our website can be accessed by all the general public.. WEBER INSEGNA L'ARTE DELLA CUCINA AL BARBECUE CON DUE RICETTARI: "1001 MENU AL BARBECUE" E "LA BIBBIA DEL BARBECUE" Ricette, ma Ricettario "La bibbia Weber del barbecue". N. prodotto: 311271. Disponibile consegna nazionale entro 2 giorni lav. 24,90 €. Valido solo per acquisti on line.. Raccolta pratica e completa di 160 ricette e 130 tecniche di preparazione, con numerosi trucchi per diventare maestri del barbecue.. Wenn Sie auf der Suche nach neuen Grillieranregungen sind, sollten Sie einen Blick in das Grillbuch La bibbia Weber del barbecue werfen. Auf mehr als 300 il primo ricettario di una lunga serie, la bibbia weber del barbecue descrive con attenzione i passaggi fondamentali per la cottura al bbq.. RICETTARIO LA BIBBIA DEL BARBECUE WEBER in offerta a 24,90 Euro. Spedizione GRATUITA in 24/48 ore. Scopri tutto il catalogo di BARBECUE WEBER.

1a8c34a149