

Emozioni di fuoco

ISPIRAZIONE PER PROFESSIONISTI
MAGGIO | 2022

06

Verdure mini

Tenere, colorate, decorative

10

Special Cuts

Particolari e sostenibili

14

Vini estivi

Da fruttati fino a opulenti



Indice

04

Per un perfetto BBQ
Consigli del professionista della griglia

06

Verdure mini
Teneri, dolci, decorative

08

Ritratto
Alex Kunert

10

Special Cuts
Particolari e sostenibili

12

Marinate & salse
Il puntino sulla «i»

14

Accompagnatori estivi
Vini per BBQ

18

Big Green Egg
L'altra griglia

Gusti straordinari, stuzzichini appetitosi, il top per il palato. Pregiati prodotti di qualità da tutto il mondo.



Risvegliamo emozioni



Se pensate a una piacevole serata estiva in compagnia della famiglia e di amici, che tipo di immagine vi viene in mente? Quasi sempre la protagonista è la griglia. Anche da noi è così.

FUOCO, FUMO, PROFUMO - GUSTO!

Questo tipo di immagine appare perché quasi tutti hanno una propria griglia a casa? Perché spesso si trova all'aperto? Oppure si tratta di istinti primordiali? È chiaro che niente risveglia così velocemente emozioni negli ospiti come una griglia. Comodità, leggerezza, libertà... tutti sentimenti positivi, che riescono a trasformare una serata estiva in una vera e propria esperienza. Tutto quello di cui si ha bisogno: fuoco, fumo, profumo e del buon cibo, afferma il professionista della griglia Philipp Glauser.

In questa edizione di Cook vi diamo dei consigli non solo per la riuscita della vostra grigliata, ma anche per renderla particolare. Ci siamo rivolti a esperti della griglia, presentiamo le nostre ultime novità Special Cuts, abbiamo creato piatti, marinate e salse, serviamo verdure mini colorate, nonché vini estivi rinfrescanti e originali drink estivi. In breve, tutto per l'arte culinaria. L'unica cosa di cui vi dovete occupare è il fuoco, il fumo e il profumo della griglia.

Vi auguriamo una lettura d'ispirazione e delle piacevoli serate estive.

L. Raimondi

Lorenzo Raimondi
Cuoco del team di competenza culinaria



Consigli del professionista della griglia



Grigliare è una cosa che è in grado di fare chiunque? Ma non così come sa farlo Philipp Glauser. Il macellaio qualificato e Chef di cucina è vice campione del mondo BBQ 2015, nonché campione svizzero BBQ 2017 e sa benissimo il fatto suo.

BARBECUE COME FILOSOFIA DI VITA

«La Svizzera ha una lunga cultura della griglia. Negli ultimi anni ciò si è enormemente sviluppato. Fino agli inizi degli anni '90 tutti avevano un caminetto nel giardino dove si grigliava direttamente sul fuoco. Un'ottima arte di grigliare, ma è un po' limitata. Dal 1995 in poi è arrivata la tendenza Barbecue dagli USA e con i primi BBQ-Smoker era diventato chiaro che vi erano più possibilità! All'improvviso si cucinava e affumicava in modo indiretto e si lavorava al massimo con 140 gradi: era questa la grande differenza rispetto alla griglia. Oggi il Barbecue – oppure BBQ – non è più soltanto una tendenza, ma piuttosto una vera e propria filosofia di vita, uno stile di vita con annessi e connessi. Per noi gastronomi ciò è qualcosa di fantastico, in questo modo possiamo risvegliare emozioni nei nostri ospiti: con fuoco, fumo e profumo. Se alla fine il gusto e l'aspetto del cibo combaciano, allora saranno tutti vincitori».



TUTTO PER UN PERFETTO BBQ

«Tuttavia, cosa serve per entusiasmare gli ospiti con un BBQ? Tutto ha inizio con l'atmosfera. Se su una terrazza brucia un fuoco, è semplicemente qualcosa di bello. Con un anello di fuoco è possibile preparare le pietanze direttamente davanti all'ospite. Fino al dolce: infatti, che ne pensate di un fresco strudel di mele alla griglia? Se dovete grigliare per più ospiti allo stesso tempo, vi consiglio di proporre dei tagli di carne interi, come per esempio la spalla di vitello o la lonza di maiale intera. In questo modo, con poco dispendio è possibile servire più ospiti. Ho fatto pure l'esperienza che gli ospiti apprezzano in modo particolare tagli di carne a cottura lunga. È qualcosa che si prepara raramente a casa. Come per esempio Beef Brisket. Oppure che ne pensate di un Short Ribs? Questi articoli Special-Cuts sono di tendenza e grazie al margine anche molto interessanti. Vi auguro buon divertimento alla griglia!»



TRI TIP SOTTOVUOTO & OLIO DI LIMONE KAFFIR | MINI LATTUGA & ESPUMA OLANDESE | PANE NAAN CON PIMENTO

Ingredienti per 10 porzioni

Tri Tip sottovuoto & olio di foglie di limone kaffir

1,4 kg di Tri Tip
6 g di foglie di limone kaffir
40 ml di olio di girasole
Premium Murray River Sale
Premium Pepe di montagna della Tasmania

Mini lattuga & Espuma olandese

600 g di Little Gem (mini lattuga)
200 g di noci di acagiù
120 g di scalogni
20 g di Premium Aglio, rosa
500 ml di vino bianco

2 g di pepe, bianco, intero
5 g di sale
300 g di Origine Burro di montagna del Giura bernese
2 pz Origine Uova svizzere d'allevamento all'aperto, tuorlo

Pane Naan con pimento

150 ml di Natura Latte intero svizzero bio
500 g di Natura Farina bianca bio
130 g di Natura Yogurt svizzero bio, al naturale
2 g di Piment d'Espelette

5 g di sale
60 g di Origine Burro di montagna del Giura bernese
1 pz Origine Uova svizzere d'allevamento all'aperto
3 g di lievito
4 g di lievito in polvere
10 g di zucchero fino cristallizzato

Preparazione:

cook.transgourmet.ch

Ritratto

ALEX KUNERT

Alex Kunert è un cuoco, campione del mondo BBQ, coach e imprenditore di successo. Insieme al suo team di M&K Catering, è in grado di entusiasmare i suoi ospiti con 14 griglie diverse, ingredienti freschi e piacevole intrattenimento.

DALLA CUCINA ALLA GRIGLIA

Alex Kunert ha cucinato già in molte cucine famose della Svizzera: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa a Interlaken, Grand Hotel National a Lucerna, Park Hotel Vitznau ... Ma la sua passione l'ha scoperta quando è passato al Catering e sostituendo sempre più spesso i fornelli con griglia e Smoker. «Ho sempre avuto una grande affinità con la carne. Grazie alla mia formazione da cuoco e la pluriennale esperienza in cucina, inoltre, so benissimo di cosa devo tenere conto durante la preparazione della carne, quanto tempo ci vuole alla griglia, da cosa si riconosce se la carne è ancora succosa ecc. Ciò è stato fin dall'inizio un mio grande vantaggio». Invece, per quanto riguarda l'utilizzo della griglia, dello Smoker & Co., Alex Kunert è stato un vero e proprio autodidatta. E con che successo! Infatti, nel 2005 ha partecipato al «Jack Daniel's World Championship of BBQ» negli USA vincendo il titolo di campione del mondo.



«QUANDO SI STA ALLA GRIGLIA, SI STA INSIEME AGLI OSPITI»

Oggi Alex Kunert condivide il suo sapere con altri. Da una parte offre coaching, dall'altra sostiene gastronomi con utili contributi per l'introduzione nel mondo del BBQ. Allo stesso tempo entusiasma i propri ospiti di Catering con la sua arte culinaria alla griglia. Nel 2008 ha fondato la sua azienda «M&K Catering» a Richterswil ZH e da allora è disponibile per eventi privati a partire da 10 persone o grandi eventi fino a 1000 partecipanti, da aperitivi per matrimoni fino a inaugurazioni di negozi. Oltre l'80 per cento dei casi, gran parte del Catering lo prepara alla griglia: rispettivamente con 14 griglie diverse, con le quali Alex Kunert e il suo team si presentano agli eventi e dove non solo grigliano dal vivo, ma si intrattengono anche con gli ospiti. «Quando si sta alla griglia, si sta insieme agli ospiti, si percepisce tutto, è possibile rispondere a domande e ha luogo un vero e proprio scambio». E anche se inizialmente ha dovuto abituarsi a questo contatto diretto con gli ospiti: «Oggi non ne posso più fare a meno. Ciò è diventato nel frattempo parte del mio DNA. Proprio come stare alla griglia».



«Anche il team si deve divertire»

Alex Kunert, come viene percepito dagli ospiti il fatto che si griglia direttamente davanti a loro?

In base alla mia esperienza credo che venga molto apprezzato. Gli ospiti non vogliono essere sempre serviti a tavola in modo formale, ma per una volta preferiscono potersi muovere liberamente, stare insieme, avere uno scambio fra di loro e con il team che cucina.

Si sente a suo agio quando gli ospiti la guardano mentre lavora?

Sinceramente all'inizio mi ci sono dovuto abituare. Come cuoco di solito ciò è una cosa rara. Ma quando mi sono reso conto che agli ospiti ciò piaceva, ho iniziato a prenderci gusto.

Ma non è una cosa da tutti.

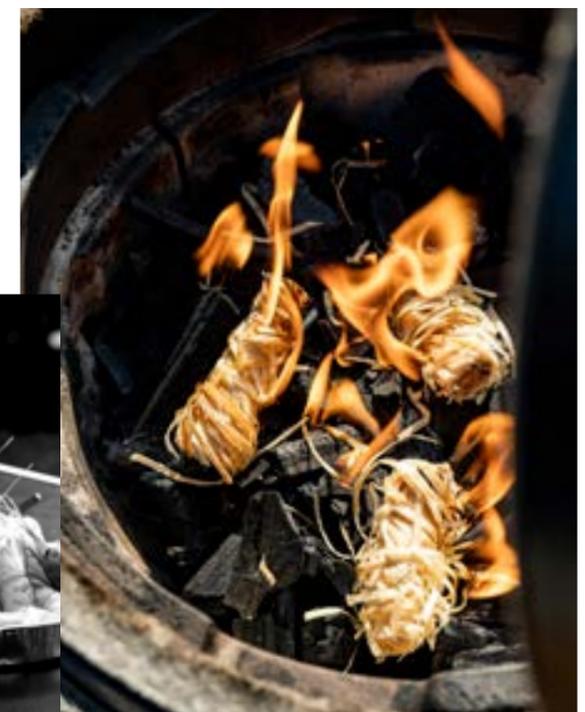
Allora bisogna lasciare stare. Poiché la cosa più importante durante una grigliata nella gastronomia è che non sia una cosa forzata. Anche il team stesso si deve divertire e farlo con piacere. Solo così il buon umore può essere trasmesso agli ospiti.

Quanto è importante la scelta della carne per il successo di un BBQ?

La qualità della carne è assolutamente decisiva, deve essere la migliore. Inoltre, spesso mi viene chiesto se offro il filetto di manzo. È possibile, ma lo faccio contro voglia. Preferisco grigliare gli Special Cuts: Secreto, Flat Iron Steak, Flank Steak ... questi hanno un gusto molto intenso e soprattutto viene offerto qualcosa che non è da tutti i giorni. In questo caso, consiglio a tutti i gastronomi di essere più coraggiosi e di non offrire sempre i piatti standard, ma di provare qualcosa di nuovo. Non è difficile grigliare gli Special Cuts, bisogna solo osare.

Personalmente da lei cosa non può mancare durante un BBQ?

È semplice: il divertimento!



L'intervista integrale è disponibile alla voce:
cook.transgourmet.ch/kunert



IN QUESTO MODO GLI SPECIAL CUTS DIVENTANO LA PRIMA SCELTA

BBQ

Quando si parla di Barbecue – o BBQ – si intende grigliare a una temperatura tra i 90 e 160 gradi: ideale per gli Special Cuts!

Indiretto

Attraverso un calore indiretto da 160 fino a 220 gradi, grandi tagli Special Cuts possono essere portati lentamente a un'ottimale temperatura interna.

Smoken

Smoken o affumicare a caldo è ideale per esempio per Brisket, Pulled Pork o Ribs. Attraverso un forte sviluppo di fumo, il cibo si cuoce lentamente a bassa temperatura tra i 90 e 125 gradi.

Affumicare

A differenza di Smoken, l'affumicatura a freddo ha luogo a una temperatura tra i 60 e 90 gradi. In questo modo, per esempio, è possibile donare agli Special Cuts un aroma davvero particolare.

Diretto

Il calore diretto tra 220 fino a 300 gradi si adatta per tagli di carne piuttosto sottili, salsicce e cibo con breve tempo di cottura. Anche gli Special Cuts a lunga cottura possono essere, dopo la cottura sottovuoto, brevemente grigliati direttamente. La conclusione perfetta!

Particolari e sostenibili

Un tempo questi tagli erano disponibili quasi in tutta la Svizzera. Fino a quando, poi, sono stati a poco a poco sostituiti da pezzi pregiati. Inoltre, gli Special Cuts hanno più vantaggi, anche a livello culinario, sempre se vengono preparati in modo corretto, rispettivamente alla griglia.

SPECIAL CUTS

Fino agli anni '70 gli Special Cuts – allora conosciuti come tagli da macello – erano molto diffusi e amati. Il fatto che la preparazione richiedeva più dispendio, compensava il suo prezzo così basso. Fino a quando non è arrivata la ripresa economica e all'improvviso sempre più famiglie potevano permettersi tagli pregiati. E così questi tagli di carne iniziarono a scomparire dalle carte della gastronomia; almeno finora. Poi, lentamente, ma costantemente hanno riconquistato il loro posto. Anche grazie al trend della sostenibilità. Deve essere utilizzato tutto l'animale, «Nose to tail». Di questi fanno parte i Second Cuts. Non si tratta assolutamente di una seconda scelta, ma di una scelta particolare, i cosiddetti Special Cuts che offrono un'opportunità di elevarsi e allo stesso tempo di approfittare di prezzi attraenti, nonché un'enorme varietà di gusto. Decisiva è solo la giusta preparazione: per esempio alla griglia.

NUOVI
SPECIAL CUTS
DA PREPARARE
ALLA GRIGLIA



DIAFRAMMA DI MANZO AL
PEZZO

ca. 1 kg
Svizzera

055218

prezzo del giorno

VEAL FLANK STEAK

ca. 1 kg
Svizzera

055219

prezzo del giorno

BEEF TRI-TIP CON GRASSO

ca. 1,2 kg
Svizzera

001035

prezzo del giorno

IBERICO PLUMA DI MAIALE

ca. 350 g
Spagna

050478

prezzo del giorno



Marinate & salse



Le marinade e le salse sono il puntino sulla «i» per tutto ciò che viene preparato alla griglia. Il loro compito è quello di sostenere il gusto della carne, ma anche di offrire un'esperienza.

Un tempo la carne veniva soprattutto marinata per poterla conservare più a lungo. In tempi di frigoriferi e celle frigo, oggi ciò non viene più preso in considerazione. Ciò non vuol dire che le marinade non soddisfano più il loro scopo. In base alla composizione, rendono la carne più tenera e più aromatica! Infatti, vale la pena provare qualcosa di nuovo, di sorprendere gli ospiti e di contraddistinguersi dagli altri. Vi è mai stata servita una marinata al caffè? La stessa cosa vale per le salse. Anche queste servono a sostenere ciò che viene preparato alla griglia e arrotondare l'esperienza BBQ. Con quali marinade e salse ciò è possibile?

Per esempio con queste:

- 1 Salsa Chimichurri**
- 250 g di prezzemolo, liscio
 - 2 pz limette
 - 80 g di scalogni
 - 40 g di Premium Aglio, rosa
 - 5 g di Premium Pepe di montagna della Tasmania
 - 12 g di Sal de Ibiza Sale marino, grosso
 - 80 ml di Premium Olio di oliva extra vergine DOP Riviera Ligure
 - 10 g di timo
 - 8 g di origano
 - 2 foglie di alloro
 - 3 g di Piment d'Espelette

Preparazione:
cook.transgourmet.ch

- 2 Marinata Coffee-Rub**
- 200 g di sale
 - 200 g di paprica, affumicata
 - 100 g di pepe, nero (grani dal macinino)
 - 200 g di aglio, granulato
 - 100 g di cipolla, macinata
 - 20 g di Piment d'Espelette
 - 100 g di Natura Bio Demerara Zucchero greggio
 - 150 g di Chicco d'Oro Tradition, macinato
 - 100 g di coriandolo macinato

Preparazione:
 mescolare tutti gli ingredienti.

- 3 Marinata allo sciroppo d'acero e senape**
- 375 ml di sciroppo d'acero
 - 30 ml di olio di oliva extra vergine
 - 65 g di senape Pommery
 - 15 g di aglio
 - 30 ml di salsa di soia
 - Sale
 - Pepe, nero

Preparazione:
 mescolare tutti gli ingredienti. La marinata è ideale per carni bianche.

Accompagnatori estivi

Sono fruttati e beverini, dolci e morbidi, ma anche corposi, sostanziosi oppure opulenti: vini estivi per accompagnare le serate alla griglia. Dall'aperitivo fino al dolce.

**IL BRUCIATO
BOLGHERI DOC
TENUTA GUADO AL TASSO**

Italia
606151 75 cl 19.90

**MAS MALLOLA
PRIORAT DOCA
MARCO ABELLA**

Spagna
699251 75 cl 22.90

**PORTE DE NOVEMBRE
ROSÉ
VALAIS AOC
MAISON GILLIARD**

Svizzera
620401 75 cl 17.90

**CHÂTEAU MAISON BLANCHE
YVORNE
CHABLAIS AOC**

Svizzera
630871 75 cl 22.60

**MIRAVAL ROSÉ
PROVENCE AOC
CHÂTEAU MIRAVAL**

Francia
612711 75 cl 17.90

**HANNES REEH
UNPLUGGED
CHARDONNAY**

Austria
616801 75 cl 18.90



*Mettersi comodi
e gustare*

*Incanto di fiori
di ciliegio*

Ricetta del BarExcellence, Berna

Ingredienti:

- 6 cl di Jinzu Gin
- 2 cl di succo di limetta
- 2 cl di Roses Lime Cordial
- 1,5 cl di sciroppo di timo e miele
- 0,5 cl di sciroppo di ciliegia

Mescolare tutti gli ingredienti, servire in un bicchiere Mule con Crushed Ice, ciliegie Maraschino e uno spicchio di limetta.



JINZU
DISTINCTIVELY CRAFTED GIN

Gran Bretagna

614431 70cl/41,4% Vol. 39.95



Non importa se come aperitivo, accompagnatore durante i pasti o dopo un Barbecue riuscito: un rinfrescante drink è sempre gradito a ogni festa estiva. Abbiamo creato quattro drink per particolari emozioni, con e senza alcool.

*Tropical
Sunshine*

senza alcool
Ricetta del BarExcellence, Berna

Ingredienti:

- 4 cl di Fluere Spice Cane
- 2 cl di succo di limetta
- 2 cl di sciroppo di mandorle
- 2 cl di polpa di Maracuja
- 4 cl di succo di ananas
- 6 cl di succo di pompelmo

Mescolare tutti gli ingredienti, versare in un bicchiere Hurricane, aggiungere i cubetti di ghiaccio, guarnire con uno spicchio d'ananas.



*Sweet
Summer*

senza alcool
Ricetta del BarExcellence, Berna

Ingredienti:

- 6 cl di Martini Vibrante
- 2 cl di succo di limetta
- 3-4 cl di sciroppo di fiori di sambuco
- 2 cl di succo di pompelmo
- Hibiskus-Tonic per completare

Mescolare tutti gli ingredienti, versare in un bicchiere da vino o da cocktail, aggiungere i cubetti di ghiaccio, completare con Hibiskus-Tonic, guarnire con buccia d'arancia e un rametto di menta.



*Mexican
Dream*

Ricetta del BarExcellence, Berna

Ingredienti:

- 6 cl di Meteoro Mezcal
- 2 cl di succo di limetta
- 2 cl di Shake-It Lime Juice Cordial
- 4 cl di sciroppo di cannella Paoloma per completare

Mescolare tutti gli ingredienti, versare in un bicchiere Tumbler (con bordo salato) i cubetti di ghiaccio, completare con Paoloma e servire con uno spicchio di limetta.



METEORO MEZCAL
ESPADIN

Messico

634851 70 cl/45% Vol. 49.90

Il grande
uovo verde



**BIG GREEN EGG
LARGE**

diametro della griglia: Ø 45 cm
superficie di cottura: 1688 cm²
altezza: 84 cm

930045

pezzo 1699.00

Che cosa succede se la carne viene cotta in un grande uovo verde su carbone di legna? Diventa ancora più tenera, non secca e può essere cotta a puntino.

L'ALTRA GRIGLIA A CARBONE DI LEGNA

Effettivamente il Big Green Egg non è una novità, quanto meno la tecnica di cottura. Assomiglia alla casseruola ovale in terracotta la quale è stata lanciata sul mercato alla fine degli anni '60 dall'azienda Eduard Bay GmbH e divenuta un grande successo. Ma le origini del Big Green Eggs sono ancora più antiche. In Giappone cucinano già da 3000 anni in forni di terracotta. Durante il loro dislocamento in Giappone dopo la seconda Guerra Mondiale, i soldati americani hanno conosciuto la cottura di pietanze succose e aromatiche e hanno portato i primi apparecchi in patria. La griglia in terracotta a forma di uovo è diventata subito un successo a livello mondiale. Tuttavia, ad Atlanta non erano del tutto soddisfatti. L'attuale conoscenza e le moderne tecnologie sono state combinate con l'antico sapere. Sono state addirittura utilizzate la ceramica e l'invetriatura, sviluppati dalla NASA per l'astronautica fino a ottenere la perfetta griglia a carbone durevole: Big Green Egg.

IL SEGRETO STA NELLA CERAMICA

Ma cosa rende il Big Green Egg la griglia a carbone di legna ideale? Da una parte naturalmente il suo aspetto – un punto non poco importante nella gastronomia. Inoltre, il segreto è soprattutto la ceramica, la quale assorbe e riflette il calore. Si viene a creare una corrente d'aria che rende gli ingredienti e il cibo ancora più teneri. Inoltre, grazie alla perfetta circolazione dell'aria è possibile regolare con precisione la temperatura e mantenerla. Inoltre, con la ceramica di alta qualità e termoisolante, anche le temperature esterne non hanno la possibilità di influenzare la temperatura all'interno del Big Green Egg. Allo stesso tempo, all'interno si viene a creare lo stesso principio della casseruola ovale in terracotta. La ceramica mantiene l'umidità. Per questo motivo nel Big Green Egg il cibo non si secca e il gusto resta magnificamente succoso. Ciò non vale solo per il cibo da preparare alla griglia, ma anche piatti che solitamente vengono preparati in padella qui riescono alla perfezione.

Big Green Egg:
ecco come funziona!



Nel Big Green Egg si può perfettamente grigliare sul carbone di legna. Ma è anche possibile cuocere, affumicare, friggere, stufare, cucinare ...



Grigliare

Come con ogni altra griglia a carbone, con il Big Green Egg è possibile preparare direttamente salsicce, pollame, carne, pesce, frutti di mare e verdure, solo che grazie alla ceramica High-Tech e all'isolamento il cibo si secca di meno. Inoltre, come per la griglia a gas, anche la temperatura può essere controllata.

Cuocere a bassa temperatura

Nel Big Green Egg è possibile cuocere a temperatura bassa, costante fino a 24 ore, senza dover aggiungere carbone. Ciò grazie alla ceramica High-Tech, come pure all'isolamento. Nonché all'efficiente processo di combustione e alla precisa regolazione della temperatura.

Affumicare

Per affumicare carne e pesce nel Big Green Egg, è sufficiente aggiungere al carbone di legna ardente dei trucioli di legno semplicemente inzuppati nell'acqua.

Cuocere al forno

Per poter effettuare una cottura come al forno, come accessorio è disponibile una pietra sottile dove è possibile preparare pizza, pane o torte.

Stufare e cucinare

È anche possibile preparare dal vivo davanti agli ospiti una paella spagnola tradizionale nel Big Green Egg. Ma anche del curry, delle patate arrosto oppure ogni tipo di piatto estivo. Per questo vi sono degli accessori per Big Green Egg come Dutch Oven, Wok o una padella in ghisa.

Le cose buone
richiedono tempo



AGLIO NERO

Svizzera
vasetto da 80 g netto
Questo aglio è prodotto nel cantone di Lucerna. A differenza delle altre varietà di aglio nero, il suo peso non aumenta con l'acqua, grazie alla sua ottima consistenza. Inoltre, il suo delicato gusto di composta di prugne e di aceto balsamico si abbina perfettamente a formaggi o alla carne di manzo.

042584

vasetto 17.95



La cottura a bassa temperatura richiede tempo, molto tempo. In compenso si ha un perfetto livello di cottura e una preparazione senza stress.

BASSE TEMPERATURE, ELEVATA QUALITÀ

Tempi di preparazione di dieci ore o più non sono una rarità durante la cottura a basse temperature. Per esempio fino a quando l'ossobuco di agnello nella nostra ricetta è pronto per l'ulteriore elaborazione. Ma proprio questa è la particolarità. La carne deve cuocere lentamente e in modo delicato, senza o solo con poco liquido. Spesso massimo a 80 gradi. Ciò può avvenire nel forno. Ma non necessariamente; infatti, anche la griglia si adatta per la cottura a bassa temperatura. Naturalmente non direttamente sopra il carbone, ma con il

calore indiretto. Ma è possibile cuocere anche sottovuoto a bagnomaria o in vaschetta sottovuoto. I vantaggi: il perfetto livello di cottura viene raggiunto lentamente, ma in modo preciso. Inoltre, in questo modo la carne non perde liquidi e resta bella succosa. Infine, il dispendio di tempo durante la cottura a bassa temperatura è piccolo, poiché non bisogna fare molto. Forse preparare i contorni. Oppure come nella nostra ricetta, ogni tanto versare del liquido, fino a quando la carne è cotta e si stacca da sé dall'osso.

CANNELLONI DI OSSOBUCO D'AGNELLO | AGLIO NERO | OLIO DI TIMO | ESPUMA DI ROQUEFORT

Ingredienti per 10 porzioni

Ossobuco d'agnello

3 kg di ossobuco d'agnello
100 ml di olio di girasole
100 g di cipolle
100 g di carote
100 g di porro, verde
3 g di foglie di alloro
25 g di timo, fresco
15 g di aglio, fresco
50 g di doppio concentrato di pomodoro
1 l di vino rosso
1 l di acqua

Pasta per cannelloni

700 g di farina bianca
200 g di Natura Bio Semola di grano duro
50 ml di Premium Olio di oliva extra vergine DOP Riviera Ligure
10 pz Origine Uova svizzere d'allevamento all'aperto

Espuma di Roquefort

400 ml di panna intera
150 g di Roquefort

Olio di timo

25 g di timo
200 ml di Premium Olio di oliva extra vergine DOP Riviera Ligure

Purea di aglio

Premium Aglio, nero

Preparazione:

cook.transgourmet.ch



Grigliare al contrario



Non bisogna sempre fare le cose come al solito. Spesso fare il contrario è proprio la cosa giusta. In questo modo è possibile reagire in modo flessibile alle richieste degli ospiti anche alla griglia.

PRIMA LENTAMENTE, POI VELOCEMENTE

Durante la cottura a bassa temperatura, la carne viene prima rosolata a fuoco vivo e, poi, a fiamma più bassa, fino a ottenere la temperatura interna desiderata. Diversamente dal grigliare al contrario, come lo dice il nome stesso. In questo caso la carne viene prima lentamente portata alla temperatura interna desiderata. La bistecca per esempio viene prima grigliata indirettamente e solo prima di servire viene ultimata la cottura alla griglia in modo diretto a 300 gradi con molti aromi tostati. Indipendentemente dalla grandezza, la carne può essere cotta sottovuoto fino a raggiungere la giusta temperatura interna. Infine, viene ultimata brevemente sulla griglia calda, al momento desiderato, poiché il grande vantaggio è che la carne è praticamente già pronta. Quindi, può essere servita direttamente. In questo modo è possibile per un periodo più lungo mantenere lo stesso grado di cottura, in caso di eventi lunghi oppure quando gli ospiti arrivano a scaglioni. Senza rimetterci in termini di qualità.

ANCHE PER VEGETARIANI E VEGANI

Grigliare al contrario mediante la cottura sottovuoto non si limita solo alla carne. Anche le verdure e gli ortaggi possono essere grigliati – oppure ultimati – in modo perfetto e flessibile. In questo modo le verdure non devono restare a lungo sulla griglia fino a essere cotte. Soprattutto per le verdure compatte ciò può essere un problema. Ma anche per gli altri prodotti che si possono preparare alla griglia; infatti, con la cottura alla griglia al contrario non bisogna avere paura che il primo strato si bruci o che non sia più commestibile. La stessa cosa funziona anche con i funghi o con il Tofu, che durante la cottura sottovuoto si possono aromatizzare meglio. E alla fine per verdura, frutta, funghi o anche Tofu alla griglia vi è un'ultima e mirata aggiunta di aroma; e la giusta misura di colore.



VEAL FLANK STEAK | BURRO ALLE ERBE AROMATICHE E ALL'AGLIO | PATATE | ASPARAGI | POMODORI

Ingredienti per 10 porzioni

Veal Flank Steak & burro alle erbe aromatiche e all'aglio

1,4 kg di Veal Flank Steak
250 g di Origine Burro di montagna del Giura bernese
2 g di Piment d'Espelette
40 g di prezzemolo, liscio
20 g di erba cipollina
20 g di timo al limone
20 g di scalogni, a brunoise
6 g di sale
20 g di Premium Aglio, rosa
15 g di Premium Pepe, fermentato

Patate schiacciate con olio di oliva & asparagi alla griglia

1,3 kg di patate (Laura)
50 ml di Premium Olio di oliva extra vergine DOP Riviera Ligure
400 g di asparagi, verdi
5 pz limette
10 g di sale
80 g di cipollotte a mazzo
40 ml di Wiberg Olio di sesamo, pressato a freddo
Premium Pepe Kampot, nero

Pomodori secchi & Condimento Bianco

800 g di Premium Pomodori, in vari colori
20 ml di Premium Condimento Bianco
15 g di Premium Pepe fermentato
40 ml di Wiberg Olio di sesamo, pressato a freddo

Preparazione:

cook.transgourmet.ch



Sperimentate Cook dal vivo

DEGUSTARE,
DISCUTERE,
APPROFITARE



Siete cordialmente
invitati al Live Cooking
nei mercati Prodega.



cook.transgourmet.ch/livecooking

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefono 031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione maggio 2022

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono in IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera