



0-WEB.ru

[La Bibbia Weber Del Barbecue](#)

COME PREPARARE LE CODE DI ANCHOVA



1. È possibile acquistare le code delle anchove in pezzi di varie dimensioni e colori. Scegliere alcune code in più. Le code si dividono nella parte dorsale, nel ventre, il filetto, il muscolo e l'osso della coda. Il tempo di cottura varia a seconda delle dimensioni.



2. Tagliare gli anelli procedendo dalla parte dorsale con un coltello di cucina, separando esattamente il resto del filetto.



3. Girare la coda e tagliare gli anelli sulla parte ventrale, più spessi, lungo tutta la coda.



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



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



6. Girare il carpaccio, saponizzato di ripieno la carne di burro d'aglio, e fritto cuscione fino a quando risulta opaco e dorato.



PANINI ALL'ANCHEVA

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 anchove di circa 170 g ciascuna
- > 4 cucchiaini di mostarda
- > 120 g di pomodori panini tagliati a dadini
- > 2 cucchiaini di cipollotto tritato (bianco e fritto)
- > 2 cucchiaini di succo di limone
- > Salsa piccante
- > 2 cucchiaini di cartiglio sminuzzato
- > 4 panini aperti a metà per lungo
- > 1 cuore di lattuga romana tagliato a strisce
- > Sale grosso

1. Mettere il burro e l'aglio in una casseruola e fritto fondere a fuoco basso. Mettere da parte 2 cucchiaini di burro d'aglio per spalmarlo sui panini.
2. Prendere anche il barbecue per una cottura diretta a fuoco medio. Tagliare con cura a metà e per lungo le code di anchove. 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.

AVVIA con il carpaccio chiuso, fin quando la carne risulta opaca. Grigliare con il barbecue medio verso il grill, saponizzato anchove di burro d'aglio e salsa cuscione per altri 2-3 minuti. Fin quando la carne è leggermente cotta. Lasciarla raffreddare.

3. Mescolare 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 tagliare i cubetti di 1,5 cm di lato. Mescolarlo con la mostarda e spore in frigorifero per almeno 30 minuti. Coprirlo di cartiglio al momento di servire.



4. Con un coltello per il pane e un tagliando, tagliare per lungo una striscia sottile di cuscione da ciascun lato del panino. Spalmare il cuscione con il burro d'aglio messo da parte e lasciarlo dorare 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 anchove e mostarda e servire.



0-WEB.ru

Non potendo fare un confronto diretto volevo sapere se è migliore la "Bibbia del barbecue weber" o il nuovissimo "Diventare grill master" di 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.. La Bibbia Weber del Barbecue di Jamie Purviance (Larousse, 2011, 317 pagine) è un librone dalla copertina rigida in formato A4. Oltre a dare Raccolta pratica e completa di 160 ricette e 130 tecniche di preparazione, con numerosi trucchi per diventare maestri del barbecue.. Acquista on line il La bibbia del barbecue weber con spedizione rapida in 48h e 10€ di sconto sul tuo primo acquisto.. 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€. Acquista online Weber Ricettario La Bibbia del Barbecue in su Paniate.it - Le migliori marche per a prezzi eccezionali WEB311271.. 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.. 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 INSEGNA L'ARTE DELLA CUCINA AL BARBECUE CON DUE RICETTARI: "1001 MENU AL BARBECUE" E "LA BIBBIA DEL BARBECUE" Ricette, ma Weber shop ufficiale! Ordina Ricettario Weber la Bibbia del Barbecue Weber 311271 entro le 17.00 e ricevi domani !. 160 ricette e 130 tecniche ✓ Weber ricettario "La bibbia Weber del barbecue" → Utensili ed accessori per il barbecue acquista ora da OBI!. 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 Compra La Bibbia Weber del Barbecue. SPEDIZIONE GRATUITA su ordini idonei.. Weber Ricettario La Bibbia Weber Del Barbecue: acquista online nel reparto Casa e Cucina di IBS!. 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.. Ricettario "La bibbia Weber del barbecue". N. prodotto: 311271. Disponibile consegna nazionale entro 2 giorni lav. 24,90 €. Valido solo per acquisti on line.. Ricettario la Bibbia del Barbecue Weber. Raccolta pratica e completa di 160 ricette e 130 tecniche d... (1000010434): Recipes for grilled dishes Cooking 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 ... 3419e47f14