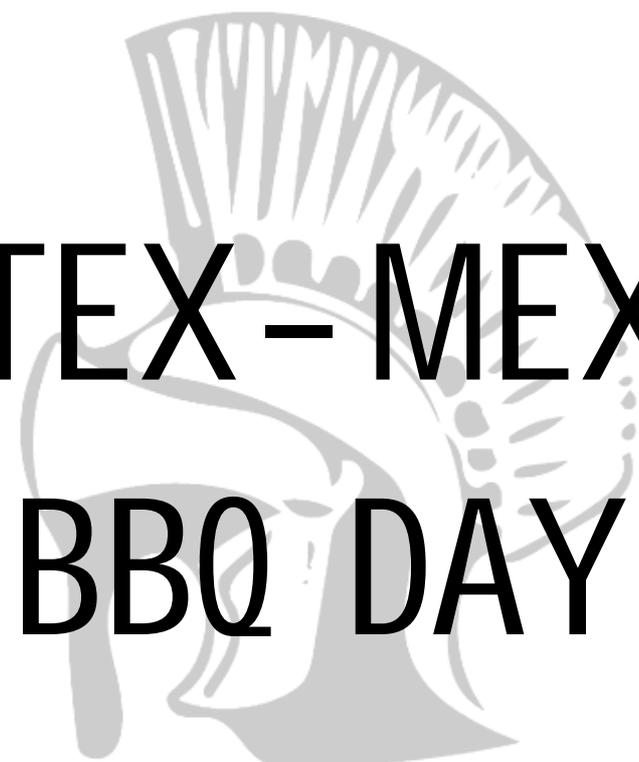


SABATO 23 MARZO
FERRAMENTA '84

&

LEGIO I, I



**TEX - MEX
BBQ DAY**

BBQ, TEAM

ELOTE (PANNOCCHIA ALLA MESSICANA)

In Messico c'è un solo modo di mangiare la pannocchia: l'Elote.

Si tratta di una pannocchia grigliata e condita principalmente con burro o maionese, formaggio, sale, lime, più eventuali optional locali come coriandolo o peperoncino.

Trattandosi di street food la preparazione è molto semplice, ma la resa è pazzesca e garantita e ci permette di introdurre il concetto di direct grilling.

Si griglia la **pannocchia** su brace diretta, ruotandola circa ogni minuto di 90° in modo da abbrustolirla in maniera omogenea.

Si strofina con un panetto di burro o si spalma un velo di maionese.

Una volta che la nostra pannocchia è bella imburrata possiamo condirla con una spolverata di: **formaggio Cotija grattugiato** (che per sapore nel nostro caso è sostituibile con un mix Pecorino Romano & Parmigiano);

- **Sale**
- **Lime** spremuto
- **Peperoncino** in polvere
- **Coriandolo fresco** tritato
- **Zucchero di canna**



CHILI CON CARNE

Il piatto tex-mex per eccellenza!

Il chili è un piatto texano, anche se dal nome spagnoleggiante può sembrare messicano.

A differenza delle versioni "industriali" prepareremo la versione originale texana, che non contiene altro che: carne, peperoncini e spezie.

Per **1kg di carne di reale** di manzo, tritiamo dai **4 ai 6 peperoncini jalapeno** e frulliamoli insieme a:

- ¼ CUP di acqua tiepida
- 1 TSP cumino in polvere
- ½ TSP pepe nero
- ½ TBS sale

fino ad ottenere un composto semiliquido.

Tagliamo a punta di coltello la carne di **manzo** fino ad ottenere dadini di 1cm di dimensione e facciamola rosolare in una padella o pentola in ghisa per poi metterla da parte con tutti i succhi che ne fuoriusciranno.

Nella stessa padella aggiungiamo del grasso (**olio o burro**) e facciamo soffriggere:

- 3 spicchi **aglio**
- ½ CUP di **cipolla tritata**.

Una volta rosolata la cipolla riuniamo la pasta di peperoncino e la carne aggiungendo:

- 3 CUP di **brodo di manzo**;
- 1 TBS di **brown sugar**;
- 1 TBS di **aceto di mele**;

A questo punto lasceremo sobbollire a bassa temperatura per ore ed ore, rabboccando con acqua o brodo, fino a che la carne non raggiungerà la consistenza desiderata e il chili nel suo complesso la giusta densità, che dovrebbe corrispondere circa a 4 porzioni generose.



BUFFALO CHICKEN WINGS

Ok, Buffalo, la città che dà il nome alla salsa che useremo, è nello stato di New York, ma vi garantisco che queste **alette di pollo** sono uno dei piatti più "hot" del panorama tex-mex!

Iniziamo col dividere le alette di pollo in 3 parti tagliandole sulle giunture alle due pieghe facilmente visibili. Le punte (tips) si buttano, la parte di mezzo (stick) e la parte attaccata al corpo del pollo (drum) si tengono.

Prepariamo una marinata mantenendo le seguenti proporzioni in base alla quantità di ali (dosi per 1,5kg):

- 2 CUP di **olio di semi**,
- ½ CUP di **succo di lime**,
- ¼ CUP di **sale**,
- ¼ CUP di **brown sugar**
- ½ CUP di **paprika**
- ¼ CUP di **cumino in polvere**

impastiamo bene le ali per lasciarle riposare qualche ora.

Stabilizziamo i dispositivi a temperatura 150°-180° e disponiamo le ali sulla griglia in modalità indiretta. Possiamo se ci piace, affumicare con un legno non troppo aggressivo (il melo andrà benissimo).

Vista la poca polpa, con le ali è complicato verificare la temperatura di cottura. In ogni caso, dopo circa 35, 40 minuti, controlliamo e contestualmente spalmiamo le alette con la **salsa Buffalo** (attenzione...very hot! Quindi nel corso utilizzeremo qualcosa di più soft per soddisfare tutti i palati!)

Una volta cotte possiamo spalmarle nuovamente con un velo di salsa Buffalo o gustarle così come sono, eventualmente inzuppandole nella nostra salsa di accompagnamento preferita.



TACOS CON FAJITAS DI MANZO

Il taco è lo snack tex mex per eccellenza. In realtà il taco non è un piatto vero e proprio è più un concetto... un'idea... è una tortilla di mais o grano (tranquillamente replicabile quindi con la nostra italiana piada) che può essere aperta, arrotolata, frita e quindi croccante o morbida...e l'interno variabile in base ai gusti, mixando tra loro i tipici ingredienti del mondo tex-mex.

Oggi li proponeremo in versione soft, a base di fajitas di manzo.

Mariniamo una **flank steak di manzo** in una marinata rispettando le seguenti proporzioni per circa un'ora:

- 1 CUP di **olio di semi**;
- ¼ CUP **succo di lime** (o limone);
- 3 TSP parte di **paprika**;
- 1 TSP **cumino** in polvere;

Nel frattempo prepariamo una linea di ingredienti per condire i nostri tacos:

- tritiamo dei **pomodori**
- tritiamo del **coriandolo** fresco
- prepariamo un po' di **guacamole**
- tagliamo a rondelle dei **peperoncini jalapeno**
- tagliamo un po' di **insalata**
- tritiamo un po' di **cipolla**
- ingredienti "pronti", come sottilette di **cheddar**, **fagioli** o **pasta di fagioli** neri rifritti, **panna acida**, **mais**...

Grigliamo la flank in modalità diretta (flip & brush) fino a cottura perfetta e teniamola in caldo da parte. Una per una poniamo le tortilla sulla griglia in modo da scaldarle e ammorbidirle e nel frattempo tagliamo il manzo "controfibra" in striscioline spesse un centimetro creando appunto le **fajitas**.

A questo punto possiamo condire la tortilla con gli ingredienti e le dosi che vogliamo e trasformarla così nel nostro unico e originale taco! Volete sapere il mio?

Un velo di pasta di fagioli, 2 o 3 fajitas disposte da un lato all'altro della tortilla passando dal centro, così da assicurarmi un po' di carne ad ogni boccone e uno strato di cheddar. Lo rimetto in caldo per far sciogliere il formaggio e poi aggiungo il resto degli ingredienti, che preferisco "freschi": il trito di pomodori, il trito di cipolla, i peperoncini, il guacamole e una spolverata di coriandolo!



GUACAMOLE

Una ricetta extra bbq per accompagnare le nostre preparazioni con il più tipico dei side tex mex.

Sbucciare e fare a pezzi un avocado maturo.

Per ogni avocado:

- Tritare una quantità di **cipolla** pari alla dimensione del nocciolo dell'avocado
- Spremere un **lime**
- Aggiungere mezzo **jalapeno** pulito dei semi
- Tritare un ciuffo di **coriandolo** (optional)
- Frullare il tutto e aggiustare di **sale**



CONVERSIONE DELLE MISURE AMERICANE

- 1 CUP (237ml) = 16 TBS
- 1 TBS (15ml) = 3 TSP
- 1 TSP (5ml)

BBQ TEAM