
SALSICCE ALLA BIRRA

Ingredienti:

- Salsicce
- Birra
- Legni di ciliegio

Procedimento:

Il primo obiettivo per una buona riuscita della ricetta riguarda la preparazione del Kettle: la temperatura della camera di cottura deve essere stabilizzata a 130° circa.

Inoltre, poiché è una cottura indiretta, le braci vanno posizionate in modo da occupare solo 1/3 della superficie, tipo un piccolo spicchio della griglia inferiore. La restante superficie verrà occupata, per quanto possibile, da una o più vaschette di alluminio necessarie a raccogliere eventuali liquidi di cottura delle salsicce.

Nella griglia superiore, invece, dovranno essere posizionate le salsicce INTERE e in corrispondenza delle vaschette sottostanti, comunque mai sopra o troppo vicino alle braci.

Affumicatura: una volta che tutta procedura iniziale si è svolta correttamente, si potranno aggiungere i legnetti sminuzzati, chiamati comunemente “chips” (e venduti come tali) con l’aroma che meglio preferite. Il ciliegio o il melo sono i più indicati per la carne di maiale.

La durata è soggettiva ma in genere sono sufficienti tre manciate di chips, cadenzate in modo continuativo, per raggiungere un giusto grado di affumicatura.

Nel frattempo, si provvederà a “scaldare” la birra versandola in una vaschetta o in una pentola, ma senza farla bollire. Quando le salsicce avranno raggiunto 84° gradi al cuore, saranno cotte e verranno spostate nella birra calda per circa 20 minuti, il tempo necessario a reidratarsi dei succhi persi in cottura.

Le salsicce sono pronte per essere servite intere o in porzioni più piccole accompagnate con senape all’antica (in grani).

N.B.: Le salsicce non vanno né spaccate a metà tantomeno bucate come la tradizione ci tramanda: ‘bucasalsicce’ in ambito bbq è un gogliardico insulto. Durante la degustazione è visibile sul perimetro interno della salsiccia, il famoso “smoke ring”, ovvero l’anello rossastro prodotto dall’affumicatura penetrata nei primi strati della carne.

