



**PROGETTO VERDE & Co**

PER VIVERE LA CASA DENTRO E FUORI



TEL. E FAX 0541 620774  
info@progettoverde.com

progettoverde.com  
piscinerimini.eu

---

## **Gli stili di cottura che potete utilizzare con il vostro barbecue**

### **COTTURA DIRETTA**

Questo metodo di cottura utilizza tutti i bruciatori cuocendo gli alimenti a contatto diretto con la fiamma. Tenendo il coperchio abbassato, si riducono i tempi di cottura ed aumenta la velocità di cottura “al cuore”. Tutto ciò che non superi i 5 cm di spessore dovrebbe essere cotto secondo questa modalità.

### **COTTURA INDIRETTA**

La cottura alla griglia indiretta è simile alla cottura in forno. Gli alimenti vengono posti sul bruciatore spento anziché direttamente sulla fiamma. In questo modo la cottura sarà più omogenea in quanto gli alimenti non vengono esposti al calore diretto dei bruciatori. La cottura indiretta è perfetta per i tagli di carni piuttosto dure che richiedono una cottura più lenta e a calore moderato tra i 140° e i 180°. Perfetta per pollo, cacciagione, tacchino, arrostiti, pane.

### **COTTURA GIRAROSTO**

La cottura al girarrosto richiede meno attenzione rispetto alle altre modalità di cottura alla griglia e le carni risultano generalmente più sucose e arrostitite più lentamente. Si può usare questo tipo di cottura nel caso in cui il barbecue sia dotato di un bruciatore posteriore che fornisce automaticamente un calore diretto ed uniforme.

### **COTTURA CON BRUCIATORE INFERIORE A INFRAROSSI**

L'intenso calore a 900° del bruciatore a infrarossi, cuoce istantaneamente la carne intrappolandone i sughi di cottura: ideale per preparare la bistecca. Tagli di carne più grandi dopo una prima “scottata” dovranno essere spostati sul lato della griglia tradizionale per continuarne la cottura.

### **COTTURA A CONVEZIONE**

Pane, focacce, torte e pizze risultano cotte alla perfezione sotto il forno chiuso del vostro barbecue.

### **AFFUMICATURA**

Ponete del truciolo di legno bagnato nell'apposito tubo o cestello affumicatore e posizionate sul bruciatore. Una volta acceso, la carne prenderà il tipico sapore di affumicatura.

### **COTTURA A CARBONELLA**

Per effettuare la classica cottura a carbonella è possibile inserire nel barbecue a gas un vassoio apposito contenente pietre di carbone per dare l'inconfondibile aroma alla carne senza la lunga preparazione della brace che altrimenti richiederebbe.