

Luglio/agosto 2023

buon Appetito

ASSE PER AFFUMICATURA

*Grigliare sul legno
per una carne più succosa.*



Svizzera. Naturalmente.



*Cottura sul
legno: pollo su
asse di cedro.*

L'ASSE DA FAVOLA

Cara lettrice, caro lettore,

con l'asse per affumicatura le grigliate piacciono ancora di più – e non solo quelle di pollo o pesce! Le ragioni sono più che valide: durante la cottura, gli aromi naturali del legno si trasferiscono alla carne, la quale rimane deliziosamente tenera grazie alla cottura delicata sull'asse che è stata preventivamente immersa nell'acqua.

Ma quali tagli e quali tipi di legno usare? Cosa occorre tener presente? Questi segreti ve li sveliamo noi. E vi forniamo istruzioni passo-passo – dalla preparazione fino alla cottura – accompagnate da quattro squisite ricette in cui usare l'asse per affumicatura.

*buon Appetito,
le vostre macellaie
e i vostri macellai svizzeri*

Consigli e suggerimenti



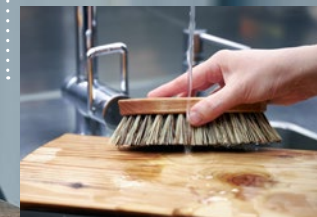
Più sostenibilità

Le assi per affumicatura possono essere utilizzate più volte. Acquistatele possibilmente in legno svizzero proveniente da specie non a rischio.



Ancora più aroma

Per dare un tocco di gusto in più, immergete l'asse per affumicatura in acqua aromatizzata ad esempio con un po' di sidro, vino bianco, whisky o succo di frutta.



Semplice da pulire

Non usate mai detersivo per lavare l'asse, ma solo acqua molto calda e una spazzola robusta.



Questa ricetta e innumerevoli altre idee per le grigliate estive in ogni occasione sono disponibili sul sito schweizerfleisch.ch/rezepte*.



**Carne
Svizzera**

La raffinata differenza.

* Il sito web è disponibile solo in tedesco e francese.

ASSI PER AFFUMICATURA: QUALI LEGNI USARE PER LE DIVERSE CARNI?

A eccezione del pino, che è un legno resinoso, quasi tutti i legni non trattati sono adatti a produrre assi per affumicatura. Ecco un elenco delle varianti più apprezzate.



ONTANO

Per affumicature finemente speziate con una nota alle erbe. Ottimo per manzo, maiale, vitello e pollo.



**MELO
O CILIEGIO**

Per aromi affumicati delicati e leggermente dolci. Conferisce un gusto delizioso alla carne di vitello e di maiale.

FAGGIO



Per aromi affumicati decisi e saporiti. I risultati migliori si ottengono con il manzo e il maiale.



CEDRO

Per aromi affumicati speziati con sentore di erbe e aghi di abete. Dà il meglio con manzo, maiale, vitello e pollo.



NOCE

Per aromi affumicati decisi e saporiti, con una nota leggermente dolce. Ideale per manzo, maiale e agnello.



ACERO

Per aromi affumicati delicati e leggermente dolci. Perfetto per maiale, vitello e pollo.

È possibile costruirsi da sé le assi per affumicatura?

In linea di principio potete procurarvi la vostra asse per affumicatura in un negozio di bricolage o farvene tagliare una dal falegname. Occorre tuttavia qualche accorgimento: il legno non deve essere assolutamente trattato, deve essere asciutto e con almeno un anno di stagionatura. Cercate possibilmente legno di provenienza svizzera e di specie non a rischio. Per durare a lungo, l'asse per affumicatura deve essere ricavata dal tronco, meglio se dalla parte centrale. Adattate la lunghezza e la larghezza alle dimensioni del taglio di carne e anche a quelle del vostro barbecue, poiché la cottura avviene a coperchio chiuso. Lo spessore deve essere di 1-2 cm, in base alla superficie dell'asse.

L'ASSE PER AFFUMICATURA, PASSO DOPO PASSO

Usare l'asse di legno per la cottura è molto semplice. Oltre alla carne, avete solo bisogno di tempo a sufficienza, di un'asse in legno robusta e adeguatamente bagnata, di un barbecue con coperchio e, possibilmente, di un termometro per carne.

1

Immergere l'asse per affumicatura in acqua 3-4 ore prima, a seconda dello spessore. Collocare un peso sull'asse, affinché rimanga completamente immersa nell'acqua.



2

Preriscaldare il barbecue con una zona diretta e una indiretta a 175 °C, fino a un massimo di 200 °C. Potete usare qualsiasi tipo di barbecue, purché abbia un coperchio.



3



Adagiare l'asse per affumicatura sul calore diretto con il lato liscio rivolto verso l'alto, per riscaldarla e sterilizzarla. Chiudere il coperchio.

4



Dopo qualche minuto spostare l'asse sulla zona di cottura indiretta, spennellarla con un po' d'olio e adagiarvi sopra la carne. Inserire il termometro per carne fino al centro della zona più spessa.

5



Ridurre immediatamente il calore, abbassare il coperchio e, se possibile, non rialzarlo fino a fine cottura.

6



Non appena la carne raggiunge la temperatura interna desiderata, se necessario adagiarla ancora brevemente sulla griglia per imprimere i classici segni di cottura, quindi servirla direttamente sull'asse (usare un supporto resistente al calore!).

Costoletta di vitello su asse in melo o acero

per 4 persone

Ingredienti

4 costolette di vitello svizzero da ca. 300 g l'una
1 mazzetto di erbe aromatiche mediterranee, per es. rosmarino, salvia, timo, origano
4 c.i di olio di semi di girasole HO oppure olio di colza HOLL*
200 g di pomodori
400 g di albicocche
1 cipolla
1 peperoncino
2 c.i di curry in polvere
60 g di zucchero
1 c.no di sale
1 dl di brodo vegetale
½ dl di aceto di mele
600 g di patate grandi
2 c.i di olio di colza HOLL*
1 c.no di paprica in polvere
1 c.no di aglio in polvere
1 c.no di coriandolo in polvere
Sale, pepe nero
600 g di cavolfiore
2 assi per affumicatura in legno di melo o di acero, 20 x 40 cm

*Questi oli stabili al calore sono ideali per le cotture ad alta temperatura.



Preparazione
55 minuti



Valori nutritivi
1 porzione contiene ca.:
793 kcal | 57 g proteine
36 g grassi | 56 g carboidrati

Preparazione

- 1 | Immergere le assi per affumicatura in acqua fredda per 1-2 ore.
- 2 | Tritare finemente le erbe aromatiche e mescolarle con metà dell'olio. Spalmare le costolette con l'olio aromatizzato. Coprire e marinare per 1 ora.
- 3 | Per il ketchup, lavare i pomodori e tagliarli a dadini. Lavare le albicocche, dividerle a metà, rimuovere il nocciolo e tagliare anch'esse a dadini. Sbucciare la cipolla e tritarla. Tagliare a metà il peperoncino, eliminare i semi e tagliarlo a strisciole. In una padella, appassire nel resto dell'olio tutti gli ingredienti preparati. Unire il curry, lo zucchero, il sale e il brodo, coprire e cuocere per 20 minuti facendo ammorbidire il tutto. Versare infine l'aceto e frullare nel mixer. Lasciar raffreddare.
- 4 | Tagliare le patate a pezzetti e disporle su una placca da forno. Cospargerle con l'olio di colza, la paprica, l'aglio e il coriandolo in polvere, il sale e il pepe e mescolare. Cuocerle in forno statico a 200 °C (180 °C se il forno è ventilato) per 45 minuti.
- 5 | Lavare il cavolfiore e tagliarlo in rosette. Dopo 15 minuti di cottura delle patate, aggiungere il cavolfiore e mescolare nuovamente.
- 6 | Preriscaldare il barbecue per la cottura indiretta a calore medio (180-200 °C). Insaporire la carne con sale e pepe.
- 7 | Adagiare le costolette sulle assi imbevute d'acqua e cuocerle per ca. 25 minuti nella zona a calore indiretto, con il coperchio abbassato. Lasciarle riposare 5 minuti prima di servirle. Guarnirle con il ketchup, le patate e il cavolfiore.

CONSIGLIO

Il ketchup si conserva in frigorifero per 2-3 settimane. Anche più a lungo, se viene versato ancora bollente in 2-3 piccoli barattoli e chiuso ermeticamente.

PANINI CROCCANTI ALLA GRIGLIA

Volete ancora più croccantezza?
Abbrustolite brevemente
sulla griglia i panini tagliati a metà.



Hamburger con pancetta su asse di cedro o di faggio

per 4 persone


Ingredienti


600 g di carne macinata di manzo svizzero
8 tranci di pancetta di maiale svizzero
400 g di cipolle rosse
75 g di zucchero di canna
1 dl di vino rosso
½ c. no di sale
1 foglia di alloro
½ dl di aceto di vino rosso
4 rametti di timo
2 c. i di senape
Sale
Pepe nero macinato fresco
2 c. i di olio di semi di girasole HO oppure olio di colza HOLL*
1 c. o di pepe in grani colorati
150 g di formaggio fresco
25 g di Sbrinz grattugiato
2 c. i di latte
4 panini rotondi
4 foglie di lattuga medie
1 asse per affumicatura in legno di cedro o di faggio, 20 x 40 cm

*Questi oli stabili al calore sono ideali per le cotture ad alta temperatura.

Preparazione

1 | Immergere l'asse per affumicatura in acqua fredda per 1-2 ore.
2 | Pelare le cipolle, tagliarle a metà, poi affettarle a striscioline. Caramellare lo zucchero in una padella. Aggiungere le cipolle e farle brevemente appassire. Aggiungere poi il vino rosso, il sale e la foglia di alloro e cuocere lentamente fino a far ridurre il vino. Unire l'aceto e proseguire la cottura per altri 5 minuti.
3 | Staccare le foglie di timo dai rametti e tritarle. Impastare energicamente a mano la carne macinata con il timo, la senape, il sale e il pepe. Formare 4 hamburger del diametro di 12 cm ciascuno e cospargerli con olio.
4 | Preriscaldare il barbecue per la cottura indiretta a calore medio (180-200 °C).
5 | Adagiare gli hamburger sulle assi imbevute d'acqua e cuocerli per 20 minuti nella zona a calore indiretto, con il coperchio abbassato. Grigliare i tranci di pancetta sul calore diretto.
6 | In un mortaio, pestare grossolanamente il pepe in grani. Mescolarlo con il formaggio fresco, lo Sbrinz e il latte e insaporire con il sale.
7 | Lavare le foglie di lattuga. Tagliare a metà i panini in senso orizzontale. Spalmarli con la crema di formaggio fresco. Adagiare gli hamburger sui panini, guarnire con le cipolle confit, la pancetta, le foglie di lattuga e servire.

 **Preparazione**
50 minuti

 **Valori nutritivi**
1 porzione contiene ca.:
847 kcal | 44 g proteine
46 g grassi | 59 g carboidrati


Coppa di maiale marinata su asse di faggio o di frutta


per 4 persone

Ingredienti

800 g di coppa di maiale svizzero
½ mazzetto di timo
3 spicchi d'aglio
½ dl di succo di limone
3 dl di succo di mele
½ c. no di sale
600 g di fagiolini
300 g di pasta, per es. conchiglie rigate o farfalle
2 mazzetti di ravanelli con delle belle foglie verdi
1 cipollotto
3 c. i di aceto bianco
½ dl di brodo di verdure
150 g di panna acida semigrassa
2 c. i di olio di colza pressato a freddo
Sale
Pepe nero macinato fresco
2 c. i di olio di semi di girasole HO oppure olio di colza HOLL*
1 asse per affumicatura in legno di faggio, melo o ciliegio, 20 x 40 cm

*Questi oli stabili al calore sono ideali per le cotture ad alta temperatura.

 **Preparazione**
45 minuti

 **Valori nutritivi**
1 porzione contiene ca.:
922 kcal | 52 g proteine
45 g grassi | 73 g carboidrati

Preparazione

- 1 | Tritare grossolanamente il timo. Pelare l'aglio e schiacciarlo con la lama del coltello. Inserire la carne in un sacchetto per congelatore insieme al timo, all'aglio, al succo di limone, al succo di mela e al sale e marinare per almeno 2 ore.
- 2 | Immergere l'asse per affumicatura in acqua fredda per 1-2 ore.
- 3 | Mondare i fagiolini e tagliarli a pezzetti di 2 cm. Cuocerli al dente in abbondante acqua salata. Estrarli dall'acqua di cottura con una schiumarola, versarli in un colino e raffreddarli sotto l'acqua fredda. Versare la pasta nella stessa acqua di cottura dei fagiolini, cuocerla al dente e scolarla bene.
- 4 | Lavare i ravanelli e il cipollotto. Affettare finemente i ravanelli e tagliare a striscioline le foglie. Tagliare i cipollotti ad anelli sottili, insieme alla parte verde.
- 5 | In una terrina, mescolare l'aceto, il brodo, la panna acida semigrassa e l'olio di colza, quindi insaporire con sale e pepe. Aggiungere le verdure precedentemente preparate e la pasta e mescolare.
- 6 | Preriscaldare il barbecue per la cottura indiretta a calore medio (160-180 °C). Estrarre la carne dalla marinata e spennellarla con l'olio.
- 7 | Adagiarla sull'asse imbevuta d'acqua e cuocerla su calore indiretto a coperchio abbassato per 60 minuti, fino a raggiungere una temperatura interna di 72 °C. Lasciarla riposare 10 minuti prima di tagliarla. Trascorso il tempo necessario, affettarla e servirla con l'insalata di pasta e verdure.

CONSIGLIO

Far addensare la marinata fino a ½ dl e passarla attraverso un colino. Usarla per spennellare la carne di tanto in tanto e ottenere una bella nota caramellata.



Spiedini di pollo al rosmarino su asse di acero o di ontano

per 4 persone


Ingredienti


- 600 g di coscia di pollo svizzero senza ossa e pelle
- 800 g di patate novelle piccole
- 600 g di broccoli
- 150 g di rucola
- 1 dl di brodo vegetale
- ½ dl di aceto balsamico bianco
- 2 c. i di senape
- ½ dl di olio di colza spremuto a freddo
- Sale
- Pepe nero macinato fresco
- 2 mele piccole
- 8 rametti lunghi di rosmarino, vedere il consiglio a fine ricetta
- 1 c. o di olio di semi di girasole HO oppure olio di colza HOLL*
- 2 assi per affumicatura in legno di acero o di ontano, 15 × 30 cm

*Questi oli stabili al calore sono ideali per le cotture ad alta temperatura.

Preparazione

- 1 | Immergere le assi per affumicatura in acqua fredda per 1-2 ore.
- 2 | Lavare le patate e i broccoli. Cuocere le patate con la pelle in poca acqua o al vapore, fino a raggiungere una consistenza al dente. Tagliare i broccoli a rosette e lessarli per 5 minuti in acqua salata. Scolarli e raffreddarli in acqua fredda.
- 3 | Lavare la rucola, tritarne ⅓ e tenere da parte il resto. In un bicchiere alto versare la rucola tritata, il brodo, l'aceto balsamico, la senape e l'olio e frullare a immersione fino a ottenere una salsa cremosa. Insaporire con sale e pepe.
- 4 | Tagliare le patate lessate a metà o a quarti, a seconda delle dimensioni, e mescolarle alla salsa. Poco prima di servirle, unirle alla rucola tenuta da parte e ai broccoli.
- 5 | Lavare le mele, tagliarle a quarti con la buccia e rimuovere il torsolo. Tagliare i quarti di mela a fette spesse. Staccare le foglie di rosmarino fino a circa 3 cm al di sotto dell'estremità superiore dei rametti. Tritare finemente le foglie di due rametti.
- 6 | Tagliare la carne a pezzetti di 3-4 cm. Insaporire con sale, pepe e rosmarino tritato. Infilare i pezzi di carne sui rametti di rosmarino privati delle foglie, alternandoli alle fette di mela. Cospargere con olio.
- 7 | Preriscaldare il barbecue per la cottura indiretta a calore medio (180-200 °C).
- 8 | Adagiare gli spiedini sulle assi imbevute d'acqua e cuocerli per 25 minuti nella zona a calore indiretto, con il coperchio abbassato. Servire con l'insalata di patate e broccoli.

 **Preparazione**
50 minuti

 **Valori nutritivi**
1 porzione contiene ca.:
575 kcal | 38 g proteine
25 g grassi | 46 g carboidrati

CONSIGLIO

Per formare gli spiedini di carne e mele potete utilizzare anche 8 normali spiedini di legno e insaporire il tutto con le foglie di 2 rametti di rosmarino.

Concorso di disegno

CARNELLI E LE VACANZE IN TENDA

COSA FA CARNELLI IN CAMPEGGIO?

Evviva, finalmente è estate! Carnelli non vede l'ora di andare in campeggio: via, verso nuove avventure! Ad accompagnarlo ci sono i suoi amici e in vacanza c'è tanto da vedere.

Disegna o colora le avventure di Carnelli e con un pizzico di fortuna potrai vincere uno dei fantastici premi. Troverai il foglio da colorare all'interno della rivista.

Ulteriori disegni da colorare sono disponibili in tante macellerie o all'indirizzo enguete.ch

I PREMI SONO I SEGUENTI

- 3 fotocamere digitali impermeabili per bambini
- 3 orologi impermeabili per bambini
- 6 mini-altoparlanti impermeabili



**DISEGNA
E VINCI!**

Termine ultimo
di partecipazione:
30 agosto 2023



La sua
Macelleria
Svizzera.
Eccellente
nella carne
e oltre.



La raffinata differenza.

Svizzera. Naturalmente.



SUISSE
GARANTIE

COLOFONE | Editore e redazione: Proviande, Carne Svizzera, Berna, carnesvizzera.ch | Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, Zurigo, upsc.ch, buonappetito.ch | **Ricette e food styling:** Florina Manz, Berna, arte-cucina.ch
Fotografia: Food Visuals, Berna, foodvisuals.ch | **Progetto, layout e testo:** Polyconsult AG, Berna, polyconsult.ch
Suggerimenti e desideri a: Redazione «buon Appetito», Proviande, Carne Svizzera, casella postale, 3001 Berna