

Ali di pollo affumicate con tabouleh

Categoria: Cotture Alternative - Alla Brace



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min **Cottura:** 40 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di marinatura



Le ali di pollo affumicate al barbecue (Smoked Hot Wings) sono uno dei must americani.

Esistono moltissime ricette di hot wings (come le famose buffalo hot wings) e molte di esse hanno la particolarità di essere ricoperte da un denso strato di salsa barbecue molto piccante.

Alle ali di pollo affumicate abbiamo deciso di accostare due preparazioni molto classiche in due posti molto lontani tra di loro (Stati Uniti e Medio- Oriente) ma che compongono un accostamento sensazionale.

Serviremo le ali di pollo con un'insalata molto fresca, a base di prezzemolo, che prende il nome di Tabouleh. Per preparare questa ricetta serviranno 450gr di Chips di legno per affumicatura, e dell'aroma melo o acero o misto dei due.

per le ali di pollo

>> Acqua fredda 1/2 tazza	>> Pollo 8 ali intere
>> Aglio 2 spicchi	>> Rosmarino fresco tritato 2 cucchiari
>> Limoni 1/2 tazza di succo	>> Sale fino 2 cucchiari rasi
>> Olio di oliva extravergine 1/2 tazza	>> Tabasco 1/4 di tazza
>> Paprika in polvere 1/2 tazza	>> Zucchero 1 cucchiario
>> Pepe nero macinato fresco 1 cucchiaino	>> Jack Daniel's Barbecue Sauce 1 tazza

per il tabouleh

>> Burghul 2 tazze	>> Limoni 1/4 di tazza di succo	>> Pomodori a cubetti 1 tazza	>> Sale q.b.
>> Cipolle (cipollotto) affettato sottilmente 1/2 tazza	>> Olio di oliva extravergine 1/4 di tazza	>> Prezzemolo tritato 2 tazze	

Preparazione



Si inizia tagliando le ali di pollo lungo le giunzioni delle ossa (1) eliminando la parte sottile. Riporre tutte le ali in un contenitore (2). Aggiungere gradualmente gli ingredienti della marinatura: rosmarino, aglio tritato (3),



olio (4), succo di limone (5), pepe macinato (6), paprika (7), salsa tabasco (8). Mescolare energicamente (9), coprire con pellicola trasparente e lasciare marinare in frigo per circa un'ora.



Nel frattempo cuocere il Burghul (10) leggendo le istruzioni sulla confezione (alcuni sono precotti e non necessitano di tempi di cottura lunghi) .



In una ciotola piuttosto capiente unite il pomodoro a cubetti, il prezzemolo e il cipollotto (11); aggiungete il bulgur ormai freddo (12),



l'olio (13), il limone (14) quindi mischiate tutti gli ingredienti, aggiustate di sale e riponete in frigo.

Preparare il set up del grill per le cotture indirette (16-17-18-19-20-21-22-23), chiedi al nostro esperto cliccando [qui](#) se vuoi saperne di più e, per approfondire, dai un'occhiata allo [speciale barbecue cliccando qui](#).





Aggiungere le chips precedentemente messe a bagno per circa 30 minuti e quando inizia la produzione di fumo (24),



sistemare le ali, con il lato della pelle rivolto in alto, sulla graticola (25) togliendo i residui della marinatura. La marinatura deve essere buttata via e non può essere utilizzata per spennellare il pollo in cottura. Chiudere il coperchio del barbecue, stabilizzare la temperatura sui 170° e lasciare cuocere per circa 20 minuti senza mai aprire il coperchio. A metà cottura, rigirare le ali (26), chiudere nuovamente il coperchio e terminare la cottura per altri 20 minuti. A cottura ultimata, versare in un contenitore e aggiungere la salsa barbecue piccante (ad esempio la Jack Daniel's BBQ sauce e una buona dose di tabasco) e rigirare per ricoprire bene le ali. Servire le hot wings sul letto di tabuleh e la salsa barbecue a parte (27). La freschezza dell'insalata andrà a bilanciare perfettamente il gusto piccante, speziato e affumicato delle ali di pollo.

Consiglio