

# Ciabatta con salamelle alla birra e verdure grigliate

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

La ciabatta croccante con salamelle affumicate in bagno di birra e verdure alla griglia è una preparazione al barbecue in cui si utilizza il metodo di cottura detto indiretto (indirect grilling) e l'affumicatura tramite l'utilizzo di chips (trucioli) di legno aromatico.

A fine cottura, andremo ad immergere le salamelle in un bagno di birra che consentirà alle salsicce di rimanere umide e al contempo fornirà un valore aggiunto in termini di sapore.



### per le salsicce

- >> Birra pilsner 1 litro
- >> Carne di suino 10 salamelle

### per il contorno grigliato

- >> Cipolle rosse di Tropea 2
- >> Lime (o limoni) 2
- >> Melanzane 2
- >> Peperoni 2

### per il pane

- >> Olio di oliva extravergine 2 cucchiari
- >> Pane 1 grande ciabatta di grano duro (sciapo)

### per la salsa dijonnaise

- >> Lime 2 cucchiari di succo
- >> Senape all'antica 2 cucchiari
- >> Zucchero di canna 2 cucchiari
- >> Maionese 4 cucchiari
- >> Mostarda (Senape di Digione) 1 cucchiaino

## Preparazione



Per prima cosa è necessario rimuovere lo spago delle salamelle (1) (se ancora presente) e tagliare in modo da poter maneggiare le salamelle singolarmente (2). Le salsicce non vanno bucate ne prima, ne durante, ne dopo la cottura. Le aperture sulle sommità saranno sufficienti a far defluire il grasso in eccesso. Il Grill va preparato secondo il set up per le cotture indirette, segui il nostro esperto nel forum per saperne di piu cliccando [qui](#). Quando le braci saranno pronte, gettare sui carboni le chips di ciliegio (3) preventivamente bagnate in acqua per almeno 30 minuti. Chiudere il coperchio ed attendere la produzione di fumo.



A questo punto sistemare le salamelle sul grill (4) lontane dalla fonte di calore e avendo cura di lasciare un pò di spazio tra l'una e l'altra per consentire il passaggio del fumo. Chiudere il coperchio, stabilizzare la temperatura a 170° e affumicare per un'ora, aggiungendo chips di legno e/ o carbonella già accesa per mantenere la temperatura del grill. Una volta stabilizzata la temperatura si passa a grigliare le verdure con il metodo classico: semplicemente tagliando in modo sottile, spennellando con dell'ottimo olio extravergine (5) e grigliando a calore molto elevato per qualche secondo (6-7).



15 minuti prima di terminare la cottura delle salamelle, andiamo a riempire una leccarda di alluminio con la birra (8). Aggiungiamo il lime grigliato e qualche verdurina (9) . Poniamo sul grill o sul fornello e portiamo ad ebollizione. Lo lasciamo sobbollire fino a quando le salsicce non sono pronte. Se si è affumicato correttamente, le salsicce dovrebbero presentarsi di un colore rosso granato intenso e dovrebbero avere un forte marcato sentore di fumo.



Raggiunte queste caratteristiche, si rimuovono dal grill e si mettono a bagno dentro la birra (10). La birra consentirà di mantenere un'elevatissima umidità e fornirà un minimo surplus di favore che vi lascerà piacevolmente sorpresi. Mentre le salsicce rimangono al caldo dentro al bagno di birra, si prepara la ciabatta. La si apre (11), si rimuove, eventualmente, la mollica in eccesso, la si spennella con dell'olio extravergine (12-13)



e la si pone sul grill per qualche istante per permettere una buona tostatura dell'interno (14). Nel frattempo prepariamo la salsa dijonaise sciogliendo lo zucchero nel succo di lime e successivamente unendo tutti gli ingredienti e mescolando (la salsa si conserva in frigo per una settimana).Raggiunto il grado di tostatura desiderato, si stendono due cucchiari di salsa dijonaise su ogni lato del pane (15).



Si inizia ad imbottire il panino partendo dalle melanzane (16). Si aprono in due le salsicce per il senso della lunghezza (17) e si dispongono sopra le melanzane (18-19).



Successivamente, sopra le salsicce, si aggiungono i peperoni e la cipolla grigliata (20), si chiude la calotta (21) e non ci resta che servirlo ai nostri commensali magari accompagnandola con una bella birra ben fredda (ma non ghiacciata). Una preparazione semplice, rustica e dai sapori intensi. Ideale anche per un barbecue d'autunno. Le salsicce affumicate vi stupiranno.

### **Consiglio**