

Costine di maiale affumicate di Kansas City

Categoria: **Cotture Alternative - Barbecue**



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 300 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Le costine di maiale sono forse il piatto d' eccellenza per gli amanti del bbq: la minuziosa esecuzione impegna gli appassionati che mirano ad ottenere il giusto bilanciamento di sapori e la cottura perfetta.

Negli Stati Uniti, patria del bbq in purezza, ci sono vere e proprie gare organizzate dalle varie associazioni americane che hanno come obiettivo la realizzazione del miglior costato di maiale affumicato.

La città di Kansas City si contende con quella di Memphis il primato della "patria della costina di maiale" e la loro preparazione è caratterizzata dall'utilizzo di spezie e salse a base agrodolce e fumo di legna.



Il risultato finale di questa preparazione deve essere una carne tenera e succosa che si stacca dall'osso senza sforzo e caratterizzata da un flavour davvero stupefacente. Per ottenere questo risultato è necessaria una cottura a bassa temperatura (95°-110°) per lungo tempo in presenza di un ambiente adeguatamente umido. L'affumicatura viene fatta solo per un periodo di tempo limitato, pari a circa un terzo della cottura totale. Ecco a voi le Kansas City Sweet & Smoky Ribs.

Ingredienti

>> Aceto di mele 100 ml	>> Cipolle in polvere 1 cucchiaino	>> Senape di Digione 100 gr
>> Aglio in polvere un cucchiaino	>> Paprika dolce 2 cucchiaini	>> Senape in polvere 1 cucchiaino
>> Carne di suino costato privo delle puntine di circa 800-100 gr	>> Sale 2 cucchiaini	>> Zucchero di canna 1 cucchiaino

per la salsa di finitura

- >> Jack Daniel's Barbecue**
- >> Sauce**
q.b. (vedi ricetta)

Preparazione



Per prima cosa si parte con la preparazione del costato (1): deve essere eliminato il grasso in eccesso eventualmente presente e la membrana che ricopre le ossa del costato. Per effettuare quest'ultima operazione procedete nel seguente modo: sollevate un lembo della membrana aiutandovi con un oggetto appuntito e afferratelo con l'aiuto di un tovagliolo (2): questo vi consentirà di avere una presa migliore. Tirate delicatamente e vedrete che si staccherà con facilità. Ora cospargete la superficie di tutte le costine con la senape (3) senza lesinare e, se preparate più di un costato, sovrapponeteli senza problemi. Ora mettete a riposare la carne mentre preparate il rub (spezie per cospargere la carne).



Unite tutte le spezie in una ciotola e mescolatele bene per amalgamarle nel modo più omogeneo possibile (4-5). Non vi resta ora che distribuire il rub sulle costine (6), la senape che avete applicato in precedenza favorirà l'adesione.



Non risparmiatevi durante questa operazione (7-8-9): le spezie formeranno una crosticina croccante ricca di sapore che esalterà questa preparazione. Fate ora riposare in frigo coprendo con un foglio di alluminio mentre vi accingete a preparare il bbq.



Mettete in ammollo le chips di legno in acqua o birra per almeno un'ora. Accendete il carbone o i brichetti (10) e disponeteli accesi all'interno del bbq ai lati della leccarda che avrete preventivamente inserito colma d'acqua (11-12) e che dovrete mantenere tale.



Portate il bbq alla temperatura di esercizio di 110° e poi inserite le chips umide (13) ponendole direttamente sui carboni. Quando inizieranno a sfumacchiare inserite le costine in modo che risultino sopra la leccarda (14) e chiudete il coperchio. Il fumo delle chips dura in media una ventina di minuti dopo di che dovrete rabboccare in modo da rendere l'affumicatura costante e continua per un paio d'ore. A questo punto il vostro lavoro è di mantenere costante la temperatura agendo sulle prese d'aria. Ogni ora spruzzate l'aceto di mele sulla carne (15) per ammorbidire l'effetto del fumo, in assenza dell'apposito spruzzino potete anche spennellare, ma in questo modo si rischia di compromettere la delicata crosticina di spezie. Durante questo controllo orario verificate anche la presenza di acqua nella leccarda e se è il caso di aggiungere combustibile.



Dopo quattro ore e mezza di cottura a 110° rimuovete le costine dal bbq (16) e spennellate generosamente con la Jack Daniel's bbq sauce tutta la superficie delle costine (17), poi riponetele all'interno del bbq dopo aver tolto il liquido dalla leccarda. Questa operazione consentirà di far asciugare la salsa che donerà alle vostre costine un colore ed un sapore davvero unico. L'operazione di finitura dura circa una mezz'ora. Al termine di questo passaggio potete provvedere al taglio della carne (18) e alla composizione del piatto con la salsa Jack Daniel's di accompagnamento.

Consiglio