

Crostone bruscato con luganega e peperoni affumicati

Categoria: Cotture Alternative - Barbecue



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 50 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il crostone bruscato con luganega e peperoni affumicati è una ricetta semplice che permette di servire in modo sfizioso e originale la classica l'apetitosa luganega. Il pane abbrustolito fa da base a un letto di peperoni affumicati su cui viene adagiata la luganega in pezzi, irrorata poi da una saporita salsa alla senape.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Carne di suino luganega Carnealfuoco 1 confezione	>> Olio di oliva extravergine 5 cucchiaini	>> Peperoni 2
>> Capperi 5	>> Miele 2 cucchiaini	>> Pane casereccio 4 fette	>> Senape all'antica 2 cucchiaini

Preparazione



Per prima cosa arrostiti i peperoni sulla griglia, direttamente sopra le braci (1) fino a far bruciare la pelle (2), devono avere una consistenza morbida ma ancora croccante. Riporre in un contenitore, coprire con pellicola e lasciare sudare. Questo procedimento ageverà la rimozione della pelle del peperone. Quindi spellateli e privateli dei semi e filamenti interni (3).



Tagliate i peperoni a striscioline (4), quindi arrostiti anche lo spicchi d'aglio (5-6), sbucciatelo





e poi tritato (7). In un contenitore mettete i peperoni tagliati a listarelle, i capperi e l'aglio tritati (8-9) e versate tre dei cinque cucchiari di olio extravergine, sale e pepe quanto basta. Lasciare riposare.



Effettuare il set up del kettle per la cottura indiretta. Preriscaldare a 160°C. Immergere in acqua le chips di ciliegio per almeno 30 minuti riporre nella leccarda di alluminio monouso e coprire con l'alluminio, praticare qualche foro e riporre direttamente sui carboni ardenti. Posizionare la salsiccia sulla griglia lontana dalla fonte di calore, richiudere il coperchio del kettle e lasciare cuocere in affumicatura per 40 minuti fino quando le salsicce si presentano di un colore rosso rubino intenso (10). Preparare la salsa mescolando la senape, il restante olio e il miele cercando di emulsionare il tutto (11-12).



Grigliare il crostone di pane (14), adagiare l'insalata di peperone sul crostone, posizionare la luganega e nappare con un cucchiaino di salsa agrodolce alla senape (15).

Consiglio

Se non possedete il barbeque potete preparare il crostone di pane con luganega e peperoni affumicati anche in forno.