

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min

Cottura: 40 min

Dosi per: 10 persone

Costo: Medio

Difficoltà: Elevata

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di affumicatura

Abbiamo sempre mangiato i wurstel cucinandoli a partire dal prodotto già insaccato. Con questa ricetta andremo invece a preparare i nostri wurstel partendo da un pezzo di carne di maiale. Per l'affumicatura dei wurstel useremo un affumicatore elettronico, il Bradley Smoker 6 Racks (nessuna pubblicità occulta, nel nostro paese non esiste ancora un distributore di questo prodotto). La preparazione dei wurstel è abbastanza laboriosa ma il risultato lascia dietro di sé ogni fatica: si viene ripagati da un sapore che mai prima d'ora avevate provato, sempre che non abitiate dalle parti del Sud Tirolo. La ricetta originale dei wurstel contiene anche carne di manzo, questa è una versione di puro suino. Macinatura, emulsione, insaccatura, affumicatura e cottura a temperatura controllata per arrivare al prodotto finito da scaldare poi su una griglia rovente, su una piastra o semplicemente tuffandolo in acqua bollente.



Ricetta di BBQ4all

Ingredienti per l'impasto

>> Aglio in polvere 3 gr	>> Noce moscata in polvere 5 gr
>> Carne di suino magro di spalla 1,5 kg	>> Pancetta di maiale 500 gr
>> Ghiaccio tritato 400 gr	>> Pepe bianco macinato 10 gr
>> Lecitina di soia granulare 50 gr	>> Sale 40 gr
>> Nitrito di sodio 250 milligrammi	>> Senape in polvere (di dijone) 1 cucchiaino

Preparazione



Tagliare il magro di maiale a cubetti e mondarlo dal tessuto connettivo e dal grasso. Allo stesso modo, tagliate a cubetti la pancetta di maiale (1). Passare al tritacarne con foro da 2mm sia la carne che il grasso (2) e ripassarla una seconda volta. La carne deve essere stata preventivamente ben refrigerata. Tritare il ghiaccio in modo da ridurlo ad una sorta di granita (3).





Effettuare una prima impastatura a mano in modo da amalgamare il grasso e il magro (4). Inserire la massa nel cutter e aggiungere gli altri ingredienti: lecitina di soia, sale, pepe, noce moscata, aglio, senape e nitrito di sodio. Aggiungere il ghiaccio (5) e mandare alla massima velocità per 4 minuti fino ad ottenere l'emulsione d'impasto. La consistenza deve essere gelatinosa e la grana praticamente impercettibile (6).



Preparare e caricare il budello nell'insacchitrice. Inserire l'impasto e procedere all'insacchatura dei wurstel attorcigliando su se stesso una volta raggiunta la lunghezza desiderata (7). Procedere fino ad esaurimento dell'impasto (8). Nel frattempo, preriscaldare l'affumicatore alla temperatura di 60° e caricare 5 cialde di segatura compressa di hickory (9) per un tempo totale di affumicatura di 1H e 20M.



Quando l'affumicatore avrà raggiunto la temperatura desiderata e la produzione di fumo sarà costante, caricare le salsicce nell'affumicatore (10), aprire gli sfiami per i 3/4 ed affumicare per 1 ora a temperatura costante. Ad affumicatura ultimata, prelevare le salsicce (11) e tuffarle in acqua preriscaldata a 75° e cuocere per 40 minuti avendo l'accortezza di controllare che la temperatura dell'acqua non superi la temperatura indicata (12).



Togliere dal fuoco e tuffare in un contenitore con acqua e ghiaccio e mantenere fino al completo raffreddamento. Asciugare i wurstel e refrigerare per almeno 8 ore prima del consumo.

Consiglio

Scaldate i wurstel possibilmente su una brace di legna accompagnando con il contorno che piu vi aggrada anche se le patate sono il complemento ideale. Servite con una birra "abboccata" cioè con uno spiccato sentore di luppolo: una pilsner o una Weiss.

Coloro che non possiedono un affumicatore professionale possono ugualmente approcciare ad un'affumicatura casalinga. L'occorrente è una pentola per la cottura a vapore, una piastra radiante elettrica (il classico fornello elettrico del campeggio) e alcuni trucioli di legna dura non trattata. E' importantissimo utilizzare legna non resinosa, quindi niente pino o abete e conifere in genere. Contengono delle resine che bruciando, oltre a dare un saporaccio, sprigionano sostanze altamente cancerogene. Il procedimento è semplice.

Basterà bagnare appena i trucioli ed avvolgerli in un triplo strato di alluminio in cui si prateranno alcuni fori. Si pone il cartoccio di chips sul fondo della pentola e si pone sul fuoco. Dopo qualche minuto le chips cominceranno a far fumo senza incendiarsi per via della mancanza di ossigeno. Porre i wurstel sul supporto per il cibo, lasciare il coperchio leggermente aperto in modo che un minimo di ossigeno penetri all'interno per consentire una minima combustione del legno e spegnere il fornello. Quando i trucioli smetteranno di bruciare si sostituiranno con un nuovo cartoccio di legnetti e si ripeterà il processo per il tempo di affumicatura desiderato.

E' importante mantenere bassa, nell'ordine dei 25°-35°C la temperatura di affumicatura. E' consigliabile effettuare questa operazione all'esterno in modo che il fumo possa disperdersi all'aria aperta.

Ovviamente, l'affumicatura, è un valore aggiunto ma **nessuno vieta di non affumicare**. Il risultato sarà comunque egregio e per certi versi anche piu delicato seppur diverso dalla ricetta originale.