



LE RICETTE DI ZERO FUMO PREMIUM



DELIZIOSI ANTIPASTI, SECONDI, CONTORNI,
DOLCI E TANTO ALTRO ANCORA.

RICETTE FACILI E VELOCI

Antipasti

Asparagi alla griglia avvolti nella pancetta	3
Satay di pollo con salsa di arachidi	4
Ananas alla griglia con salsa al lime	4
Avocado alla griglia	5
Capesante alla griglia con salsa di albicocche	6
Peperoncini jalapenos farciti alla griglia	6
Alette dolci alla griglia con salsa sriracha	7
Spiedini di pollo piccante alle arachidi	8
Gamberetti fumé alla griglia	9
Alette speziate alla griglia	9

Secondi

Costolette d'agnello alla griglia	11
Crocchette di pollo alla griglia	12
Bistecche di cervo alla griglia	12
Kebab di pollo hawaiano	13
Costata di manzo al pepe	14
Kebab di manzo, funghi e peperone rosso	15
Filetto di maiale alla griglia	15
Cosce di pollo grigliate alla meridionale	16
I migliori cheeseburger alla griglia	17
Costolette alla griglia con salsa di barbecue	19

Piatti di pesce

Salmone alla griglia con aneto e limone	21
Aragosta alla griglia	22
Tonno pinna gialla marinato alla griglia	22
Persico marinato al lime alla griglia	23
Cartocci di frutti di mare del New England alla griglia	23
Capesante marinate alla griglia	24
Kebab di gamberetti caraibici	25
Frutti di mare alla griglia con burro alle erbe	26
Cozze marinate alla birra e aglio alla griglia	26
Ricetta favolosa di zampe di granchio	27

Contorni e verdure

Zucchine e porri alla griglia con insalata di noci	29
Insalata di anguria alla griglia	29
Insalata di carciofi e bistecca alla griglia	30
Pannocchie alla griglia con burro al coriandolo	31
Insalata di radicchio alla griglia con salsa alla mostarda e sherry	32
Insalata di patate dolci e scalogni alla griglia	32
Funghi Portobello alla griglia con insalata	33
Insalata alle tre patate alla griglia	33
Funghi alla griglia da primo premio	34
Spiedini frutta e verdura della salute	35

Desserts e dolci

Dessert di pere	37
Albicocche, brie e prosciutto alla griglia con miele	38
Donuts alla griglia con zucchero alla cannella	38
Babana splits alla griglia	39
Ananas alla griglia con gelato al caramello	40
Cartocci di ananas e frutti di bosco alla griglia	40
Pesche alla griglia con fette di ciambellone & salsa al bourbon	41
Pizza ricotta e frutta allo sciroppo d'acero	41
Pere al formaggio erborinato alla griglia	42
Sundae con pandispagna alla griglia	43



Antipasti



Asparagi alla griglia avvolti nella pancetta

900 gr di asparagi grandi (una trentina di gambi)

100 gr di fette sottili di pancetta

La buccia grattugiata e il succo di un limone

2 cucchiaini di mostarda di Digione

½ tazza di olio extravergine di oliva

Sale Kosher e pepe nero macinato al momento

1 cucchiaino e ½ di timo fresco tritato fine

Sale grosso

Preparazione:

1. Eliminate l'estremità dura dai gambi degli asparagi. Srotolate le fette di pancetta e appoggiatele sulla superficie di lavoro. Sistemate un asparago leggermente in diagonale ad un'estremità della pancetta e arrotolatela coprendolo il più possibile ma lasciando visibile la punta (se usate asparagi molto grandi, vi possono rimanere alcune fette di pancetta per un altro piatto). Appoggiateli su un vassoio o su una piastra da forno e ripetete con gli asparagi rimanenti. Coprite e mettete in frigo per 1 ora (questo aiuterà la pancetta ad aderire agli asparagi).
2. Preriscaldate la griglia nella funzione ALTO.
3. In una piccola ciotola, mescolate insieme la buccia e il succo dell'arancia con la mostarda. Continuando a mescolare, versate lentamente l'olio d'oliva finché non è tutto emulsionato e liscio. Insaporite con sale e pepe e tenete da parte.
4. Appoggiate gli asparagi sulla griglia e cuoceteli per 4/5 minuti, girandoli ogni tanto, finché non sono teneri e la pancetta è croccante. Se la pancetta tende a scurirsi troppo prima che gli asparagi siano cotti, spostateli in una parte meno calda della griglia.
5. Mescolate di nuovo la citronette e versatene metà su un piatto da portata. Spruzzate con metà del timo tritato e sistemateci sopra gli asparagi. Versate sopra la citronette rimanente e spruzzate con il timo rimanente. Servite il piatto accompagnandolo con una ciotolina di sale grosso.

Satay di pollo con salsa di arachidi

¼ di tazza di burro di arachidi morbido,
preferibilmente naturale
3 cucchiaini di chutney di mango
2 cucchiaini di succo di lime spremuto fresco
2 cucchiaini di salsa di soia
1 spicchio d'aglio, tritato grossolanamente

¼ di cucchiaino di focchi di peperoncino
Sale grosso e pepe macinato
700 gr. di petti di pollo disossati e senza pelle,
tagliati a strisciole di mezzo cm. di larghezza
1 cucchiaino di olio vegetale
Coriandolo fresco per guarnire (a piacere)

Preparazione:

1. Per la salsa: in un frullatore, versare il burro di arachidi, il chutney, il succo di lime, 1 cucchiaino di salsa di soia, l'aglio, i focchi di pepe, 1/2 cucchiaino di sale e 1/4 di tazza di acqua. Mescolare finché la salsa non è liscia e tenere da parte.
 2. Infilzare ogni pezzetto di pollo in uno spiedino (piegate i pezzi leggermente mentre li infilate in modo che lo spiedino entri ed esca dalla carne). Sistemate gli spiedini in un piatto poco profondo; salate e pepate. Versate l'olio e il cucchiaino rimanente di salsa di soia sul pollo e girate per condirlo bene.
 3. Riscaldare la griglia alla funzione ALTO. Grigliate il pollo finché non è cotto, 3 minuti per lato. Trasferitelo su un piatto, guarnite con coriandolo, se desiderate. Servite con la salsa di chutney.
- NOTA: Per questo piatto avrete bisogno di 12 spiedini di metallo o di legno. Ricordatevi di bagnare sempre gli spiedini di legno prima di usarli in modo che non si brucino una volta sulla griglia.

Ananas alla griglia con salsa al lime

1 ananas fresco
¼ di tazza di zucchero di canna
ben pressato
3 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di succo di lime

SALSA AL LIME:
1 pacchetto da 85 gr. di formaggio fresco, morbido
¼ di tazza di yogurt magro
2 cucchiaini di miele
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di succo di lime
1 cucchiaino di buccia di lime grattugiata

Preparazione:

1. Togliete la scorza e il cuore centrale all'ananas e tagliatelo a spicchi. Tagliate ogni spicchio in due metà. In un contenitore di plastica a chiusura ermetica, mescolate lo zucchero di canna, il miele e il succo di lime con l'ananas. Chiudete il contenitore, agitatelo per amalgamare gli ingredienti e riponetelo in frigo.
2. In una piccola ciotola, sbattete il formaggio fresco finché non diventa morbido. Unite lo yogurt, il miele, lo zucchero di canna, la buccia grattugiata e il succo del lime. Coprite e mettete in frigo.
3. Preriscaldate la griglia nella funzione ALTO e spruzzate la griglia con il condimento spray.
4. Fate scolare l'ananas dalla marinata. Grigliate l'ananas a fuoco medio per 3/4 minuti per lato finché non è rosolato. Servite con la salsa al lime. Per 8 porzioni.



Avocado alla griglia

2 avocado Hass maturi e freschi sbucciati e privati del nocciolo

2 cucchiaini di succo fresco di lime o di limone

Olio d'oliva o condimento in spray

Sale marino a piacere

Pepe macinato fresco a piacere

Condimento 1: ½ tazza di pomodori freschi a pezzetti, salsa pico de gallo o una vostra salsa a piacere

Condimento 2: mozzarella di bufalo a fette o formaggio feta sbriciolato per guarnire

Condimento 3: basilico fresco tritato o coriandolo per guarnire

Preparazione:

Metà avocado alla griglia:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. Tagliare l'avocado a metà ed eliminare il nocciolo con un cucchiaio.
3. Bagnate con succo di lime o di limone e spennellate con poco olio.
4. Appoggiate delicatamente la metà sulla griglia dal lato del taglio per 2/3 minuti o finché non è leggermente rosolato.
5. Insaporite con sale e pepe a piacere.
6. Facoltativo: riempiete le metà degli avocado con verdura fresca a pezzetti o con la vostra salsa preferita.

Capesante alla griglia con salsa di albicocche

- ½ tazza di confettura di albicocche
- 2 cucchiaini di succo di albicocche
- ¼ di cucchiaino di polvere di peperoncino chipotle in polvere
- 12 grandi capesante crude
- 6 fette di pancetta canadese tagliate a metà

Preparazione:

1. In una piccola ciotola, mescolate la confettura, il succo di albicocche e il chipotle. Fate raffreddare in frigo.
2. Infilate le capesante e la pancetta in 4 spiedini di metallo o di legno precedentemente bagnato.
3. Preriscaldate il grill alla funzione ALTO. Grigliate gli spiedini per 6/7 minuti o finché le capesante non diventano opache, girandoli una volta. Servite con la salsa. Porzioni: 4 spiedini (2/3 di tazza di salsa).

Peperoncini jalapeno farciti alla griglia

- 14 peperoncini jalapeno, divisi per lunghezza e senza semi
- 2 fette di pancetta magra
- ½ tazza di formaggio morbido
- ¼ di tazza di formaggio cheddar piccante grattugiato
- ¼ di tazza di cipolla verde tritata
- 1 cucchiaino di succo di lime fresco
- ¼ di cucchiaino di sale kosher
- 1 spicchetto d'aglio tritato
- 2 cucchiaini di coriandolo fresco
- 2 cucchiaini di pomodori senza semi a pezzetti

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia a calore medio alto.
2. Cuocete la pancetta a calore ALTO finché non è croccante.
3. Togliete la pancetta dal fuoco, fatela sciugare su carta da cucina quindi tritatela.
4. Mescolate la pancetta, i formaggi, la cipolla, il lime, il sale, e l'aglio in una ciotola.
5. Riempite le metà dei peperoncini con la miscela di formaggio.
6. Appoggiateli sulla griglia con la parte del ripieno in alto, coprite e grigliateli per 8 minuti o finché la base dei peperoncini non è abbrustolita e il ripieno di formaggio comincia a scurire leggermente.
7. Disponete i peperoncini su un piatto da portata.
8. Guarnite con i pomodori e il coriandolo.



Alette dolci alla griglia con salsa sriracha

12 ali di pollo (circa 1,350 kg)
1 cucchiaio di olio di colza
2 cucchiaini di coriandolo tritato
½ cucchiaino di sale all'aglio
½ cucchiaino di pepe

SALSA:
¼ di tazza di burro a cubetti
½ tazza di succo d'arancia
⅓ di tazza di salsa asiatica al peperoncino Sriracha
3 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di succo di lime
¼ di tazza di coriandolo fresco tritato

Preparazione:

1. Sistemate le ali di pollo in una grande ciotola. Mescolate l'olio, il coriandolo, il sale all'aglio e il pepe; versateli sulle ali e mescolate per condire. Mettete in frigo per 2 ore o per la notte.
2. Per la salsa, in un pentolino, versate il burro, il succo d'arancia, la salsa Sriracha, il miele e il succo di lime e mescolate finché non sono amalgamati.
3. Grigliate le ali alla funzione ALTO per 15/18 minuti girandole ogni tanto. Negli ultimi 5 minuti spennellatele con un po' della salsa pronta.
4. Trasferite le ali su una grande ciotola, aggiungete la salsa rimanente e mescolate per condire e cospargete con il coriandolo. Porzioni: una dozzina.

Spiedini di pollo piccante alle arachidi

¼ di tazza di burro di arachidi a ridotto contenuto di grassi

3 cucchiaini di salsa di soia a ridotto contenuto di sodio

4 cucchiaini e ½ di succo di limone

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 cucchiaino e ½ di coriandolo macinato

1 cucchiaino di cumino macinato

¾ di cucchiaino di sale

¼ di cucchiaino di pepe

Meno di ½ cucchiaino di pepe di caienna

1 spicchio d'aglio tritato

1 cipolla grande tritata finemente

500 gr. di petto di pollo disossati senza pelle tagliati a cubetti di 1 c. circa

Preparazione:

1. In una ciotolina, mescolate i primi 10 ingredienti, tenendo da parte 3 cucchiaini di marinata per la salsa.
2. Versate la restante marinata in un contenitore di plastica a chiusura ermetica e aggiungete la cipolla e il pollo. Chiudete il contenitore e giratelo per far aderire il condimento. Mettete in frigo per una notte. Coprite la salsa e mettete in frigo.
3. Fate scolare i petti di pollo dalla marinata. Infilzate i petti di pollo in 8 spiedini di metallo o di legno precedentemente bagnato. Usando delle pinze lunghe, bagnate un foglio di carta da cucina di olio e ungete leggermente la griglia.
4. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO. Grigliate i petti di pollo per 4/6 minuti per lato o finché non sono leggermente rosolati. Spennellate con la salsa messa da parte prima di servire. Porzioni: 8.



Gamberetti fumé alla griglia

500 gr di Pancetta

1 tazza e $\frac{1}{4}$ di condimento di Digione al miele per insalata

4 cucchiaini di preparato di rafano tedesco

1 spicchio d'aglio tritato

500 gr. di gamberi crudi, sbucciati e senza venatura interna

Preparazione:

1. Tagliate le strisce di pancetta a metà per larghezza. In una grande padella cuocete la pancetta a fuoco medio fino a metà cottura prima che diventi croccante. Fatela sgocciolare su carta da cucina.
2. In una ciotolina, mescolate il condimento per insalata, il rafano tedesco e l'aglio; tenete da parte $\frac{3}{4}$ di tazza. Con la restante salsa spennellate entrambi i lati dei gamberi. Avvolgete un pezzo di pancetta attorno ad ogni gambero e infilateli su 4 spiedini di metallo o di legno precedentemente bagnato.
3. Preriscaldare la griglia alla funzione ALTO. Grigliate i gamberi per 5/8 minuti o finché non sono cotti, girandoli una volta. Servite con la salsa tenuta da parte. Porzioni: 30 circa ($\frac{3}{4}$ di tazza di salsa).

Alette speziate alla griglia

3,600 kg. circa di ali di pollo

1 tazza di zucchero di canna ben pressato

1 tazza di salsa piccante tipo Louisiana

$\frac{1}{4}$ di tazza di burro a cubetti

1 cucchiaino di aceto di sidro

$\frac{1}{3}$ di tazza di zucchero

$\frac{1}{2}$ tazza di condimento all'italiana

$\frac{1}{4}$ di tazza di rosmarino secco tritato

$\frac{1}{4}$ di tazza di paprika

$\frac{1}{4}$ di tazza di peperoncino in polvere

2 cucchiaini di pepe di caienna

1 tazza di condimento a base di formaggio erborinato per insalata

$\frac{1}{2}$ tazza di Ranch dressing per insalata

Qualche bastoncino di sedano

Preparazione:

1. Tagliate le ali di pollo in tre pezzi; eliminate la parte finale. Tenete le ali da parte.
2. In un pentolino, portate ad ebollizione lo zucchero di canna, la salsa piccante, il burro e l'aceto. Riducete il fuoco e fate sobbollire coperto per 6/8 minuti finché il burro non è sciolto e la salsa è amalgamata. Fate raffreddare.
3. In un grande contenitore di plastica a chiusura ermetica, mescolate lo zucchero e i condimenti per insalata; aggiungete le ali di pollo, chiudete e scuotete per far aderire il condimento.
4. Preriscaldare la griglia alla funzione ALTO. Grigliate le ali per 35/45 minuti, girando e aggiungendo ogni tanto la salsa.
5. In una ciotolina, mescolate il condimento a base di formaggio erborinato con il Ranch dressing. Servite con le ali di pollo e bastoncini di sedano. Porzioni: circa 30



Secondi

Costolette d'agnello alla griglia

2 spicchi d'aglio tritati

2 cucchiaini di aghi di rosmarino freschi

1 cucchiaino di foglie di timo fresco

1 pizzico di pepe di caienna

Sale marino grosso

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

6 costolette d'agnello di 2 cm di spessore

Preparazione:

1. In un tritatutto con la lama di metallo versate l'aglio, il rosmarino, il timo, il pepe e il sale. Fate andare finché non sono tutti tritati. Aggiungete l'olio e frullate finché non si forma una pasta.
2. Spalmate le costolette da entrambi i lati con il preparato e fate marinare per almeno un'ora in frigo. Togliete dal frigo e lasciatele tornare a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
3. Riscaldete la griglia alla funzione ALTO quindi appoggiate le costolette e cuocete per circa 2 minuti. Girate le costolette e cuocete per altri 3 minuti a una cottura al sangue o 3 minuti e 1/2 a una cottura media.



Crocchette di pollo alla griglia

Circa 1,5 kg di crocchette di pollo

Cipolla in polvere per condire le crocchette

1 cucchiaino di condimento creolo o Cajun

½ -1 cucchiaino di aglio in polvere

1 cucchiaino di sale o meno se preferite

Condimento spray antiaderente, preferibilmente olio

Preparazione:

1. Preriscaldate il forno a 200°.
2. Preparate il pollo condendolo a piacere con aglio, cipolla e condimento creolo.
3. Accendete la griglia alla funzione ALTO. Spruzzate leggermente con il condimento spray.
4. Grigliate per 12/15 minuti finché non sono dorate, girandole una volta a metà cottura. Toglietele dalla griglia.
5. Salatele ancora calde e aggiungete altro condimento creolo.
6. Servite con mostarda di miele e burro di arachidi.

Bistecche di cervo alla griglia

¼ di tazza di salsa Worcestershire

2 cucchiaini di salsa di soia

Il succo di ½ lime

1 cucchiaino di cipolla secca tritata

1 cucchiaino di fiocchi di pepe rosso

1 cucchiaino di mostarda secca

½ cucchiaino di sale kosher

¼ di cucchiaino di timo

¼ di cucchiaino di pepe nero macinato

¼ di cucchiaino di aglio secco tritato

3 gocce di salsa piccante (tipo Tabasco) o a piacere

2 bistecche di cervo (115 gr.)

Preparazione:

1. In una ciotola mescolate la salsa Worcester, la salsa di soia, il succo di lime, la cipolla, i fiocchi di pepe rosso, la mostarda, il sale, il timo, il pepe nero, l'aglio e la salsa piccante. Versate in un contenitore a chiusura ermetica, aggiungete le bistecche e conditele con il preparato. Chiudete il contenitore e riponete in frigo per almeno 1 ora.
2. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
3. Togliete le bistecche dalla marinata e scuotetele per eliminare il condimento in eccesso.
4. Cuocete le bistecche per circa 5 minuti per lato finché non sono dorate esternamente ma rosate all'interno. Infilando un termometro per carne, questo dovrebbe misurare 65°.

Kebab di pollo hawaiano

3 cucchiaini di salsa di soia

3 cucchiaini di zucchero di canna

2 cucchiaini di sherry

1 cucchiaino di olio di semi di sesamo

¼ di cucchiaino di zenzero grattugiato

¼ di cucchiaino di aglio in polvere

8 metà di petti di pollo disossati tagliati in pezzi da 5 cm

1 lattina di ananas a pezzetti da 500 gr. scolati
o pezzetti di ananas fresco

Preparazione:

1. In un piatto di vetro poco profondo, mescolare la salsa di soia, lo zucchero di canna, lo sherry, l'olio di semi di sesamo, lo zenzero e l'aglio in polvere. Mescolate i pezzetti di pollo e l'ananas nel preparato finché non sono ben conditi. Coprite e riponete nel frigo per almeno 2 ore.
2. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO. Infilzate i pezzetti di pollo negli spiedini alternandoli con i pezzetti di ananas. Grigliate per 15/20 minuti, girando ogni tanto, o finché il pollo non è cotto.





Costata di manzo al pepe

- 1 cucchiaio di aglio in polvere
- 1 cucchiaio di paprika
- 2 cucchiaini di timo secco macinato
- 2 cucchiaini di origano secco macinato
- 1 cucchiaino e ½ di sale kosher
- 1 cucchiaino e ½ di pepe
- 1 cucchiaino di condimento di limone al pepe
- 1 cucchiaino di pepe di caienna
- 1 cucchiaino di fiocchi di peperoncino
- 4 bistecche di costata di manzo (200 gr. ognuna, alte 3-4 cm)

Preparazione:

1. Mescolate tutti gli odori e condite le bistecche pressando bene da entrambi i lati in modo che il condimento aderisca bene. Mettete in frigo coperto a raffreddare per almeno 1 ora o fino a 24 ore.
 2. Togliete le bistecche dal frigo e asciugate con carta assorbente senza togliere il condimento. Se desiderate, potete aggiungere altro sale kosher.
 3. Preriscaldare la griglia alla funzione ALTO. Grigliate le bistecche, girando ogni tanto, finché non raggiungono la cottura desiderata (per una cottura al sangue il termometro da carne dovrebbe misurare 57°, per una cottura media 60°, per una bistecca ben cotta 62°).
 4. Fate riposare per 5 minuti prima di affettare. Appoggiatele su un piatto da portata caldo e tagliatele a fette.
- Porzioni: 8

Kebab di manzo, funghi e peperone rosso

- 1 bottiglia (da 225 gr.) di French o Russian dressing per insalata
- 2 cucchiari di succo di limone
- 2 cucchiari di salsa Worcestershire
- ½ cucchiaino di aglio in polvere
- ½ cucchiaino di pepe
- 500 gr. di bistecche di controfiletto di manzo tagliate a pezzi da 3-4 cm
- 2 peperoni rossi tagliati a pezzetti
- 8 funghi freschi medi
- 1 cipolla grande tagliata a spicchi (facoltativo)

Preparazione:

1. In una ciotolina, mescolate i primi cinque ingredienti. Versate metà della marinata in un contenitore di plastica a chiusura ermetica capiente. Aggiungete il manzo, chiudete e scuotetelo per insaporire bene la carne. Riponete in frigo per 8 ore o per una notte. Coprite e mettete in frigo la marinata rimanente.
2. Scolate il manzo, lasciando la marinata nel contenitore. Su quattro spiedini di metallo o di legno precedentemente bagnati, infilate il manzo alternandolo alla verdura.
3. Grigliate alla funzione ALTO per 10-15 minuti o finché il manzo raggiunge la cottura desiderata e la verdura è tenera, girando ogni tanto e ungendero spesso con la marinata tenuta da parte. Porzioni: 4

Filetto di maiale alla griglia

- | | |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| ⅓ di tazza di miele | 3 spicchi d'aglio tritati |
| ⅓ di tazza di salsa di soia a basso contenuto di sodio | 4 cucchiari di ketchup |
| ⅓ di tazza di salsa teriyaki | ½ cucchiaino di cipolla in polvere |
| 3 cucchiari di zucchero di canna | ½ cucchiaino di cannella macinata |
| 1 cucchiaino di radice di zenzero fresca tritata | ¼ di cucchiaino di pepe di caienna |
| | 2 filetti di maiale (circa ½ kg ciascuno) |

Preparazione:

1. In una ciotola grande, mescolare i primi 10 ingredienti. Versate metà della marinata in un ampio contenitore di plastica a chiusura ermetica quindi aggiungete i filetti. Chiudete e giratelo per far aderire bene il condimento. Mettete in frigo per 8 ore o per una notte, girando ogni tanto. Coprite e mettete in frigo la marinata rimanente.
2. Scolate la marinata dalla carne. Grigliatela, coperta con un foglio d'alluminio, alla funzione ALTO per 20/35 minuti o finché il termometro per carne misura 62°, girando ogni tanto e ungendero con la marinata rimanente. Fate riposare 5 minuti prima di affettare.



Cosce di pollo grigliate alla meridionale

6/8 cosce di pollo

2 cucchiaini di olio d'oliva

Condimento per pollame o la miscela di spezie preferita

Sale marino rosa e pepe macinato fresco

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. Mescolate le spezie con il sale e il pepe e mettete in un sacchetto di plastica con la cerniera.
3. Lavate e asciugate le cosce di pollo.
4. Sistemate le cosce di pollo in una ciotola.
5. Condite con l'olio, circa 2-3 cucchiaini.
6. Mettetele nel sacchetto di plastica e scuotetelo per far amalgamare il condimento.
7. Toglietele dal sacchetto e appoggiatele sopra la griglia.
8. Grigliate per 20-25 minuti o finché non sono croccanti, girando quando serve.

I migliori cheeseburger alla griglia!

*** La carne con alto contenuto di grassi potrebbe produrre del fumo sulla griglia!

Non usate manzo con meno dell'85% di grassi. La carne con un alto contenuto di grassi è più succosa e saporita. Ma fate attenzione, gli hamburger fatti con questo tipo di carne si ritirano in cottura. Se fate la spesa presso un alimentari o un macellaio che prepara personalmente gli hamburger, scegliete carne macinata grossa perché è più succosa e dalla consistenza migliore. Per hamburger di pollo o di tacchino aggiungete al macinato un po' di olio d'oliva.

Aggiungete all'hamburger ciò che vi piace. Ecco alcuni suggerimenti:

Erbe e spezie fresche o secche

Cipolla e aglio tritati disidratati o freschi

Miscele per condire o condimenti per insalata

Il vostro formaggio preferito, come quello erborinato, di capra, gorgonzola, feta, stilton, cheddar o pepper jack.

Salse preparate come salsa per BBQ, di soia, teriyaki, Worcestershire, piccante, hoisin, di prugne, di ostriche, sugo, o condimento per insalata.

Altri condimenti come olive, capperi, pomodori a pezzetti, peperoncini tritati, pancetta tritata o prosciutto tritato.



Aspettate a salare! Non mettete sale nella carne macinata, specialmente se non avete intenzione di grigliare subito gli hamburger! Il sale farà uscire l'umidità dalla carne, e gli hamburger si asciugheranno troppo. Invece mettete il sale poco prima di cominciare a grigliare.

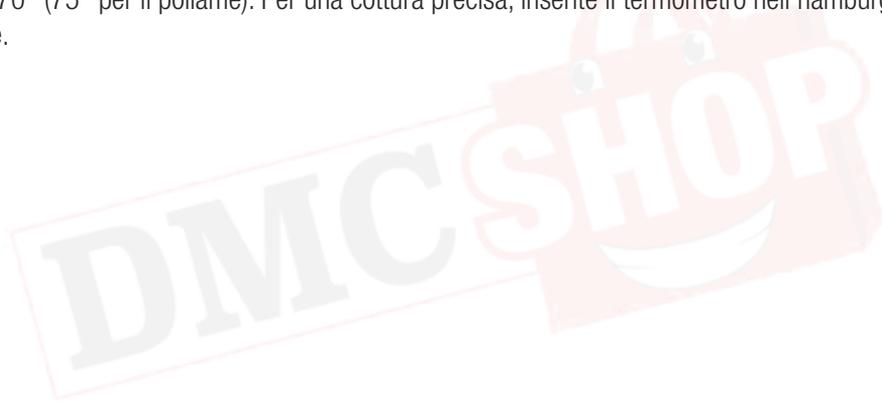
Non mescolate troppo. Se mescolate troppo quando aggiungete i condimenti alla carne macinata, i vostri hamburger risulteranno densi e pesanti.

Fate mescolare i sapori. Lasciate la carne macinata (o gli hamburger già fatti) in frigo per alcune ore per permettere a tutti i sapori di mischiarsi insieme. Per formare gli hamburger, bagnate un po' le mani per non far appiccicare la carne. Se fate gli hamburger con un certo anticipo, impilateli su un piatto separati da carta oleata e copriteli con una pellicola di plastica prima di metterli in frigo.

Fate un hamburger regolare. Non fate hamburger troppo sottili o troppo spessi. Un hamburger di 2 cm è perfetto. Per non far gonfiare gli hamburger, fate dei taglietti nel mezzo.

In cottura non premete gli hamburger con una spatola e girateli SOLO una volta!

Cuocete gli hamburger correttamente. Cuocete la carne macinata di manzo ad una temperatura interna di 70° (75° per il pollame). Per una cottura precisa, inserite il termometro nell'hamburger in orizzontale.





Eccellente preparato se non ne avete uno. Sufficiente per 2 fette. Se non volete che avanzi, dividetelo a metà e tenetelo da parte per la volta successiva.

Costolette alla griglia con salsa di barbecue

- 8 cucchiaini di zucchero di canna ($\frac{1}{2}$ tazza)
- 3 cucchiaini di sale kosher
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 stecca di costolette di maiale

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione BASSO.
2. Preparate le costine. Eliminate la riga interna e controllate se ci sono frammenti di ossa perché è sempre facile che capitino.
3. Mescolate gli ingredienti secchi. Strofinare le costine con mezza tazza di preparato. Questo avrà una migliore riuscita se applicato subito prima di grigliare o il giorno prima. In questo secondo caso, avvolgete le costine prima con la pellicola e mettetele in frigo.
4. Grigliate le costine per 3 ore coprendo parzialmente con un foglio d'alluminio. Girate una volta a metà cottura.



Piatti di pesce

Salmone alla griglia con aneto e limone

¼ di tazza di olio extra vergine d'oliva
3 cucchiaini di succo di limone spremuto fresco
Aneto fresco
2 spicchi d'aglio schiacciati

⅛ di cucchiaino di pepe macinato fresco
4 filetti di salmone (circa 170 gr. l'uno)
Sale grosso
Spicchi di limone, ciuffetti di aneto per guarnire

Preparazione:

1. Mescolate l'olio, il succo di limone, l'aneto, l'aglio e il pepe in una grande ciotola poco profonda. Aggiungete il pesce alla marinata e giratelo per condirlo bene. Coprite con pellicola da cucina e mettete in frigo per 30 minuti.
2. Scaldate la griglia alla funzione ALTO.
3. Scolate il pesce dalla marinata, appoggiatelo sulla griglia e salate. Cuocete finché non è dorato e comincia a diventare croccante. Girate delicatamente i filetti e continuate la cottura per 5-6 minuti finché non sono pronti (il centro sarà opaco). Guarnite con aneto e spicchi di limone, se desiderate. Servite caldo o tiepido.



Aragosta alla griglia

- 6 aragoste surgelate (da 225 a 285 gr. l'una) scongelate
- $\frac{3}{4}$ di tazza di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di erba cipollina fresca tritata
- 3 spicchi d'aglio tritati
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe

Preparazione:

1. Usando le forbici, tagliate l'aragosta al centro per lunghezza lasciando intatta la pinna della coda. Allargando il taglio, staccate la polpa dalla corazza, sempre tenendo attaccata la pinna finale, e ricollocatela sull'aragosta. Con un coltello fate un taglio al centro profondo 2 cm.
2. In una ciotolina, mescolate gli ingredienti rimanenti e spalmateli sulla carne di aragosta. Coprite e mettete in frigo per 20 minuti.
3. Appoggiate l'aragosta con la carne verso l'alto, sulla griglia grigliate, coperta con un foglio di alluminio, alla funzione MED per 10-12 minuti o finché la carne non è cotta. Porzioni: 6

Tonno pinna gialla marinato alla griglia

- 4 filetti di tonno pinna gialla (da 115 gr. circa)
- $\frac{1}{2}$ tazza di olio vegetale
- $\frac{1}{3}$ di tazza di salsa di soia
- $\frac{1}{4}$ di tazza di succo di limone fresco
- 2 cucchiaini di mostarda di Digione
- 1 cucchiaino i buccia di limone grattugiata
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 4 picchi di limone per guarnire

Preparazione:

1. Punzecchiate i filetti di tonno con una forchetta e appoggiateli su un piatto di vetro poco profondo.
2. In una ciotola, mescolate insieme l'olio, il succo di limone, la mostarda di Digione, la buccia grattugiata del limone e l'aglio; sistemateci sopra i filetti di tonno. Coprite il piatto con la pellicola e riponetelo in frigo per 1-3 ore.
3. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
4. Togliete i filetti dalla marinata, scuotendo l'eccesso di condimento.
5. Versate la marinata in un pentolino e portate ad ebollizione. Riducete il calore a medio-basso e cuocete la marinata facendo sobbollire per 10 minuti.
6. Cuocete i filetti di tonno sulla griglia preriscaldata, ungendo con la marinata, finché non sono cotti, 5-6 minuti per lato. Servite con spicchi di limone.

Persico marinato al lime alla griglia

¼ di tazza di vermouth secco
o di vino bianco secco
2 cucchiaini di succo di limone fresco
2 cucchiaini di coriandolo tritato

1 cucchiaio di salsa di soia a basso contenuto di sodio
2 cucchiaini di olio d'oliva
4 filetti di persico da 2 cm di spessore (115 gr.)

Preparazione:

1. Mescolate i primi 5 ingredienti in un contenitore di plastica resistente con cerniera; aggiungete i filetti di pesce. Sigillate il contenitore e scuotete delicatamente per condire i filetti. Fate marinare in frigo per 30 minuti.
2. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
3. Togliete il pesce dalla marinata tenendola da parte. Appoggiate i filetti sulla griglia e cuocete, coperti con foglio d'alluminio, 4-5 minuti per ogni lato o finché il pesce si sfalda facilmente quando lo toccate con una forchetta.
4. Mettete la marinata in un pentolino e portate ad ebollizione; togliete dal fuoco. Per servire, versate la marinata a cucchiaiate sul pesce.

Cartocci di frutti di mare del New England alla griglia

2 cucchiaini di burro, a temperatura ambiente
2 cucchiaini di aneto fresco tritato
Più altro per guarnire
1 spicchio di aglio tritato
Sale grosso e pepe macinato
250 gr di patate rosse novelle spazzolate e tagliate sottili

500 gr. di filetti di merluzzo senza pelle, tagliati in 4 pezzi uguali
250 gr di gamberi medi crudi congelati (sbucciati e privati del filo interno), scongelati
2 pannocchie di mais tagliate a spicchi
1 limone, tagliato a fette sottili

Preparazione:

1. Scaldare la griglia alla funzione ALTO. In una ciotolina, mescolate burro, aneto, aglio, sale e pepe e tenete da parte.
2. Piegate quattro fogli da 35 cm. di alluminio resistente, formando 4 rettangoli e formate dei pacchetti. Sulla metà di ognuno, dividendo gli ingredienti in parti uguali, appoggiate le patate formando uno strato, mettete sopra il merluzzo e poi i gamberi. Ponete a lato 2 pezzi di pannocchia e regolate di sale e pepe. Aggiungete un pochino della preparazione di burro e 2 fette di limone. Ripiegate l'alluminio sopra gli ingredienti e arrotolate i bordi per sigillare.
3. Appoggiate i pacchetti sulla griglia, con lo strato di patate sul fondo. Cuocete, ruotando ogni tanto i pacchetti senza capovolgerli finché il pesce non è cotto e le patate sono tenere, per 12-14 minuti.
4. Togliete dalla griglia, aprite i pacchetti e trasferite il contenuto su piatti da portata. Guarnite con ciuffetti di aneto e servite con panini.



Capesante marinate alla griglia

½ tazza di succo di ananas

½ tazza di salsa di soia

1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato

La buccia grattugiata e il succo di un lime

24 grandi capesante

3 cucchiaini di semi di sesamo

Spicchi di lime per guarnire

Preparazione:

1. In un piatto poco profondo, mescolate il succo di ananas, la salsa di soia, la buccia grattugiata e il succo del lime. Aggiungete le capesante, giratele per condirle e tenetele da parte per 30-40 minuti.
2. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
3. Tostate i semi di sesamo in una padellina a fuoco medio per 4 minuti finché non si scuriscono un po'.
4. Infilzate le capesante su 3 spiedini di metallo con la parte piatta in alto. Grigliatele, girandole una volta, finché non sono dorate e non sono più lucide, 2-3 minuti per lato. Spruzzatele con i semi di sesamo, guarnite con spicchi di lime e servite.

Kebab di gamberi caraibici

500 gr. di gamberi grandi, sbucciati e senza filo interno

2 grandi peperoni rossi, senza semi, tagliati in 24 pezzi di circa 4 cm ognuno

2 cucchiaini di rum scuro

1 cucchiaio di olio d'oliva più altro per la griglia

1 cucchiaino e ½ di curry in polvere (preferibilmente di madras)

¼ di cucchiaino di miscela di spezie macinate

⅓ o ¼ di cucchiaino di pepe di caienna

Sale grosso

Preparazione:

1. Scaldare la griglia alla funzione ALTO. Formate 8 kebab (usando 8 spiedini per ognuno) alternando 2 gamberi on 3 pezzi di peperone su ognuno. Sistemate gli spiedini su in piatto non di metallo.
2. In una ciotolina, mescolate insieme il rum, l'olio, il curry in polvere, la miscela di spezie e il pepe di caienna. Versate la marinata sopra gli spiedini e girateli per condirli bene. Fate riposare per 5 minuti quindi salate.
3. Appoggiate gli spiedini sulla griglia e cuocete finché si vedono i segni della griglia e i gamberi sono opachi, 2-3 minuti per lato. Aggiungete altro sale, se desiderate, e servite con salsa a piacere.



Frutti di mare alla griglia con burro alle erbe

½ tazza di burro non salato a temperatura ambiente
1 cucchiaino di prezzemolo a foglia piatta tritato
1 cucchiaino di aneto fresco tritato
1 cucchiaino di scalogno tritato
1 cucchiaino di succo di limone fresco
Sale kosher e pepe nero macinato fresco
24 vongole spazzolate
Spicchi di limone

Preparazione:

1. Mescolate i primi 5 ingredienti in una ciotola media finché non sono ben amalgamati. Salate e pepate il burro alle erbe.
2. Riscaldare la griglia alla funzione ALTO. Mettete le vongole sulla griglia e copritele con un foglio di alluminio. Cuocete finché si aprono, 6-8 minuti eliminando quelle che rimangono chiuse.
3. Usate delle pinze per trasferirle su un piatto cercando di mantenere più succo possibile. Mettete dei fiocchetti di burro sulle vongole e aspettate che si scioglia. Servite calde con spicchi di limone da spremere al momento.

Cozze marinate alla birra e aglio alla griglia

1 kg. di cozze, spazzolate e senza barba
4 spicchi d'aglio tritati
1 cucchiaino di sale kosher
¼ di cucchiaino di fiocchi di pepe rosso tritato
3 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
Una lattina di birra light da 350 + 1 cucchiaino di salsa piccante

Preparazione:

1. Preriscaldare la griglia alla funzione ALTO.
2. Dividete le cozze in 4 fogli di alluminio resistente. Sollevate i lati del foglio per trattenere il succo.
3. In una ciotola mescolate la birra o il brodo, la salsa piccante, l'aglio, il sale e i fiocchi di pepe rosso. Versate la salsa sopra le cozze e ponete sopra un altro foglio di alluminio sigillandolo.
4. Appoggiate i cartocci di cozze sulla griglia e cuocete per 5-6 minuti finché le cozze cominciano ad aprirsi e a diventare opache. Trasferite le cozze grigliate e il loro succo su un piatto da portata o una ciotola. Eliminate le cozze che non si sono aperte, spruzzatele con il prezzemolo e servite.
Porzioni: 4

Ricetta favolosa di zampe di granchio

½ tazza di olio d'oliva

½ tazza di burro

½ tazza di aglio tritato

2 kg. di zampe di Granchio delle Nevi (Snow Crab), anche congelate

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. Mescolate insieme l'olio d'oliva, il burro e l'aglio e condite abbondantemente i granchi.
3. Cuocete i granchi sulla griglia preriscaldata girando una volta, finché i gusci cominciano a dorare, per circa 6 minuti.





Contorni e verdure

Zucchine e porri alla griglia con insalata di noci

1/3 di tazza di noci

1 spicchio d'aglio grattugiato

2 cucchiaini di succo di limone fresco

5 cucchiaini di olio d'oliva separati

Sale kosher e pepe nero macinato fresco

2 grandi porri, solo la parte bianca e verde chiaro tagliati a metà per lunghezza con un po' di radice

2 grandi zucchine (circa 500 gr.) tagliate a metà per lunghezza

1/2 tazza di foglie di prezzemolo a foglia piatta fresco con la parte tenera dei gambi

Preparazione:

1. Preriscaldare la griglia alla funzione ALTO. Tostate le noci in una padellina a fuoco medio, girando spesso, per 5 minuti finché non sprigionano il loro sapore. Tritatele grossolanamente. Mescolate le noci con l'aglio, il succo di limone, e 3 cucchiaini di olio in una grande ciotola quindi regolate di sale e pepe.
2. Spennellate i porri e le zucchine con i restanti 2 cucchiaini d'olio e salate e pepate. Grigliate le verdure girandole spesso finché non sono tenere e dorate, 5-8 minuti per i porri, 8-10 minuti per le zucchine.
3. Trasferite la verdura su un tagliere. Eliminate le radici dai porri e tagliate i porri e le zucchine a pezzetti. Versate le verdure e il prezzemolo nella ciotola con le noci e mescolate bene: aggiustate le verdure di sale, pepe e altro succo di limone, a vostro gusto

Insalata di anguria alla griglia

1/2 anguria senza semi (2 kg circa)

1/4 di tazza di aceto balsamico

Olio extra vergine d'oliva

Sale kosher

2 tazze di baby rucola fresca, lavata e asciugata

1 tazza di formaggio di capra grattugiato grossolanamente

Pepe nero macinato fresco

Preparazione:

1. Tagliate l'anguria a metà ed eliminate la buccia lasciando un blocco solido di polpa. Ora tagliatelo in 8 quadrati, di circa 7 cm di larghezza e 2 cm di spessore.
2. Versate l'aceto in una ciotolina e fate sobbollire a calore medio alto. Cuocete finché non si riduce alla consistenza di uno sciroppo denso. Tenete da parte.
3. Riscaldare la griglia alla funzione ALTO. Oliate leggermente le fette d'anguria e appoggiatele sulla griglia. Grigliate ogni lato per circa 2 minuti finché non appaiono le righe scure della griglia. Trasferitele su un piatto e salatele.
4. Per preparare l'insalata, mettete circa 1/4 di baby rucola su un piatto da portata, seguita da una fetta grigliata di anguria al centro, e terminate con un cucchiaino di formaggio grattugiato e ancora 1/4 di rucola. Aggiungete un'altra fetta di anguria e un altro cucchiaino di formaggio. Ripetete con i restanti ingredienti.
5. Terminate con una spruzzata di olio d'oliva e di sciroppo balsamico. Insaporite con del pepe e servite immediatamente.



Insalata di carciofi e bistecca alla griglia

900 gr. di bistecche di lombo di manzo

12 pomodori ciliegini

1 cipolla rossa media tagliata a fette

1 vasetto di cuori di carciofo marinati (200 gr circa) scolati e a fettine

1 tazza di funghi freschi a fettine

¼ di tazza di aceto di vino rosso

¼ di olio d'oliva

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di origano secco

½ cucchiaino di rosmarino secco tritato

½ cucchiaino di pepe

½ cucchiaino di aglio tritato

6 tazze di spinaci freschi

Preparazione:

1. Grigliate le bistecche sulla funzione ALTO per 5-7 minuti per ogni lato o finché la carne raggiunge la cottura desiderata (per la carne al sangue il termometro dovrebbe misurare 62°, per una cottura media 71°, per carne ben cotta 76°).
2. Nel frattempo, in una grande ciotola, mescolate i pomodori, le cipolle, i carciofi, e i funghi. In una ciotolina, mescolate l'aceto, l'olio, lo zucchero, il sale, l'origano, il rosmarino, il pepe e l'aglio. Versate sopra le verdure e mischiate.
3. Affettate trasversalmente le bistecche in fettine sottili. Aggiungete il manzo e gli spinaci alle verdure e mescolate bene. Porzioni: 8



Pannocchie alla griglia con burro al coriandolo

- ½ tazza di burro ammorbidito
- ¼ di tazza di coriandolo fresco tritato
- 1 cucchiaio di succo di lime
- 1 cucchiaino e ½ di buccia di lime grattugiata
- 12 pannocchie di mais medie senza foglie esterne

Preparazione:

1. In una ciotolina, mescolate il burro, il coriandolo, il succo e la buccia grattugiata del lime. Dategli la forma di un tronchetto. Avvolgetelo nella pellicola e ponete in frigo per 30 minuti o finché non si rappreso.
2. Avvolgete ogni pannocchia con un foglio d'alluminio resistente (un quadrato di circa 35 cm).
3. Grigliate la pannocchia, coperta, sulla funzione ALTO per 15-20 minuti o finché non è tenera, girando ogni tanto.
4. Nel frattempo, tagliate il burro in 12 fette. Togliete le pannocchie dalla griglia, aprite con attenzione l'alluminio facendo uscire il vapore e servite con il burro. Porzioni: 12

Insalata di radicchio alla griglia con salsa alla mostarda e sherry

Olio d'oliva per condimento finale

1 cucchiaino di aneto fresco tritato

1 cucchiaino di aceto di sherry

2 cucchiaini di mostarda di Digione

2 cucchiaini di miele

6 cipollotti verdi puliti

1 cespo di lattuga romana, tagliata in quarti per lunghezza con il suo cuore

1 cespo di lattuga a foglia rossa, tagliata in quarti per lunghezza ognuna con il suo cuore

1 cespo di radicchio, tagliato in quarti per lunghezza ognuno con il suo cuore

Preparazione:

1. Mescolate 3 cucchiaini di olio d'oliva e gli altri 4 ingredienti e regolate di sale e pepe.
2. Sistemate i cipollotti verdi, le lattughe e il radicchio su fogli di carta da forno. Spruzzateli di olio, salate e pepate.
3. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO. Grigliate le verdure finché cominciano ad appassire, 1 minuto per lato per la lattuga a foglia rossa, 1 minuto e 1/2 per lato per quella romana, 2 minuti per lato per i cipollotti verdi, e 3 minuti per lato per il radicchio. Trasferite le verdure su fogli di carta da forno.
4. Tagliate via la parte centrale da tutte le verdure grigliate. Tagliate il radicchio di traverso in striscioline di un paio di centimetri. Tagliate la lattuga grigliata di traverso in striscioline di circa 4 cm e tagliate a pezzetti i cipollotti. Appoggiate le verdure in una grande ciotola. Condite con il condimento e mescolate bene.

Insalata di patate dolci e scalogni alla griglia

4 grandi patate dolci

8 scalogni

$\frac{2}{3}$ di tazza di olio extra vergine di oliva

2 cucchiaini di mostarda di Digione

2 cucchiaini di aceto di sidro di mele

1 cucchiaino di aceto balsamico

1 cucchiaino di miele

Sale kosher e pepe macinato fresco

$\frac{1}{4}$ di tazza di prezzemolo fresco tritato

Preparazione:

1. Preriscaldate il forno a 190°. Cuocete le patate finché non si possono tagliare con un coltello, circa 45 minuti quindi tagliatele a pezzi grossi.
2. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
3. Spazzolate le patate e gli scalogni con $\frac{1}{3}$ di tazza di olio e sistemateli sulla griglia. Grigliate le patate finché non sono tenere, circa 5 minuti per lato. Grigliate gli scalogni finché non sono morbidi e si vedono i segni scuri della griglia, circa 1 minuto per lato. Togliete gli scalogni e le patate dalla griglia, tagliate gli scalogni in 4 pezzetti. In un'ampia ciotola mescolate il restante terzo di olio d'oliva, la mostarda, l'aceto, e il miele. Aggiustate di sale e pepe e aggiungete le patate, gli scalogni e il prezzemolo e mescolate finché le patate non sono ben condite.

Funghi Portobello alla griglia con insalata

¼ di tazza di succo di limone
3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
⅓ di tazza di aneto fresco tritato
3 spicchi d'aglio tritati
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe macinato fresco

Grandi cappelle di funghi Portobello, senza lamelle
1 lattina da 425 gr. di fagioli cannellini, sciacquati
2 piccoli peperoni, tagliati in quarti e senza semi
1 piccola cipolla rossa, tagliata in fette da 1 cm di spessore
1 zucchina media, tagliata le lunghezza in fette da 1/2 cm

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. In una grande ciotola, mescolate il succo di limone, l'olio, l'aglio, il sale e il pepe. Aggiungete le cappelle dei funghi e mescolate bene. Togliete i funghi dalla ciotola e versatevi i fagioli mescolando bene.
3. Appoggiate le cappelle dei funghi sulla griglia con la parte piatta verso il basso assieme ai peperoni, le cipolle e le zucchine. Grigliate le verdure, girando una volta, finché cominciano a dorare e ad ammorbidirsi: circa 8 minuti per i funghi e 6 minuti per il resto.
4. Girate i funghi dall'altro lato. Riempite ognuno con 1/4 di tazza di formaggio e grigliateli finché il formaggio non si scioglie, circa 1 minuto.
5. Tagliate a pezzetti i peperoni, le cipolle e le zucchine e aggiungetele ai fagioli nella ciotola. Mescolate bene e versatene un po' sopra ogni fungo.

Insalata alle tre patate alla griglia

350 gr. di patate Yukon Gold
350 gr di patate rosse
1 patata dolce media sbucciata
½ tazza di cipollotti verdi tagliati a fette sottili
¼ di olio di colza

2-3 cucchiaini di aceto di vino bianco
1 cucchiaino di mostarda di Digione
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di semi di sedano
¼ di cucchiaino di pepe

Preparazione:

1. Versate tutte le patate in una grande padella, coprite con acqua e portate ad ebollizione. Riducete il fuoco, coprite e fate sobbollire per 15-20 minuti o finché non sono morbide. Scolatele e lavate in acqua fredda. Tagliate a pezzetti di 2 cm.
2. Sistemate le patate su un wok da griglia o un cestino da griglia o un contenitore d'alluminio. Grigliate alla funzione ALTO per 8-12 minuti o finché non sono dorate, mescolando spesso. Trasferitele in un'ampia insalatiera e aggiungete le cipolle.
3. In una ciotolina, mescolate l'olio, l'aceto, la mostarda, il sale, i semi di sedano e il pepe. Condite le patate e mescolate bene. Servite caldo o tiepido. Porzioni: 6



Funghi alla griglia da primo premio

225 gr di funghi medi freschi
¼ di tazza di burro sciolto
½ cucchiaino di erba d'aneto
½ cucchiaino di sale all'aglio

Preparazione:

1. Infilate i funghi su 4 spiedini di metallo o di legno precedentemente bagnato.
2. Mescolate il burro, l'aneto e il sale all'aglio e spalmatelo sopra i funghi.
3. Grigliateli alla funzione ALTO per 10.15 minuti o finché non sono teneri, condendoli e girandoli ogni 5 minuti. Porzioni: 4

Spiedini frutta e verdura della salute

Per i kebab:

- 2 piccole zucche gialle, tagliate a metà per lunghezza e poi a fettine di 1/2 cm.
- 2 piccole zucchine, tagliate a metà per lunghezza e poi a fettine di 1/2 cm
- ½ cipolla rossa media, tagliata a dadini di 1/2 cm
- ½ peperone rosso, tagliato a dadini di 1/2 cm
- 1 tazza di ananas fresco a fette, tagliato a dadini di 1/2 cm
- 1 tazza di pomodori ciliegini
- 8 spiedini di legno

Per la marinata:

- ¼ di tazza di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaino di buccia grattugiata di limone
- 1 spicchio di aglio tritato sottile
- 3 cucchiaini di prezzemolo a foglia piatta tritato
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato

Preparazione:

1. Riscaldare la griglia alla funzione MED.
2. Preparare gli spiedini, alternando la verdura e l'ananas
3. In una ciotola media mescolare tutti gli ingredienti per la marinata.
4. Spalmare la marinata sulla frutta e la verdura.
5. Appoggiare gli spiedini sulla griglia e cuocere per 15 minuti o finché la verdura non ha raggiunto la cottura desiderata.
6. Trasferire in un piatto per farli raffreddare prima di servire.



Dessert e dolci



Dessert di pere

- 2 grandi pere
- ½ tazza di vino bianco preferito
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 stecca di cannella (circa 5 cm)
- ½ cucchiaino di noce moscata

Per guarnire:

- miele (facoltativo)
- gelato (facoltativo)
- noci tostate (facoltativo)
- panna montata (facoltativo)
- menta (facoltativo)

Preparazione:

1. Preriscaldare la griglia alla funzione ALTO.
2. Tagliate le pere a metà e togliete il torsolo e i semi.
3. Appoggiatele in una pirofila da forno e coprite con i restanti ingredienti.
4. Fate marinare per almeno 30 minuti.
5. Sistematele con la parte tagliata verso il basso sulla griglia preriscaldata per 15 minuti e finché non sono dorate.

Albicocche, brie e prosciutto alla griglia con miele

- 5 albicocche tagliate a metà
- 1 cucchiaino di burro sciolto
- 4 fette di prosciutto tagliate in 3 parti e arrotolate in cilindri
- 10 piccoli spicchi di Brie (circa 50 gr.) a temperatura ambiente
- Miele per guarnire

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. Spalmate un po' di burro sulla parte tagliata delle albicocche.
3. Appoggiate le albicocche con la parte tagliata verso il basso sulla griglia e cuocete per alcuni minuti o finché non sono leggermente morbide e si vedono i segni scuri della griglia.
4. Sistemate le albicocche su un piatto da portata, mettete subito sopra la fettina di brie e arrotolateci il pezzo di prosciutto.
5. Versate sopra alle albicocche un filo di miele e servite.

Donuts alla griglia con zucchero alla cannella

- ¼ di tazza di zucchero granulato
- 1 cucchiaino di cannella
- ¼ di tazza di burro sciolto
- 2 cucchiaini di zucchero di canna ben pressato
- 1 lattina da 450 gr di biscotti al latticello, 8 biscotti

Preparazione:

1. In una ciotola media mescolate lo zucchero granulato e la cannella. In una ciotolina mescolate il burro e lo zucchero. Tenete da parte.
2. Tagliate il centro dei biscotti con un taglierino rotondo.
3. Preriscaldate la griglia alla funzione MED.
4. Grigliate i donut e i centri di donut a fuoco medio basso per 4-6 minuti per lato.
5. Spalmateli con il preparato di burro poco prima di toglierli dalla griglia e girateli immediatamente nella cannella.
6. Servite con frutta fresca e panna montata, se desiderate.

Banana splits alla griglia

- 4 banane mature tagliate a metà
- 8 cucchiaini di burro non salato, tagliato a pezzettini
- 4 cucchiaini di zucchero di canna light
- 4 cucchiaini di vaniglia (o estratto di noce di cocco, estratto di rum, o estratto di limone, o brandy)
- 3 tazze di gelato alla vaniglia
- 8 cucchiaini di sciroppo di cioccolato

Preparazione:

1. Riscaldare la griglia alla funzione BASSO. Fate un'incisione per la lunghezza su un lato di ogni banana, lasciando 2 cm non tagliati ad entrambe le estremità e la buccia intatta. Allargate il taglio e versateci dentro 2 cucchiaini dei pezzi di burro, 1 cucchiaino di zucchero di canna e un cucchiaino di vaniglia.
2. Grigliate finché il burro non si scioglie e le banane sono cotte, 8-10 minuti. Spostate le banane su 4 piatti di gelato, girandole delicatamente e versando la salsa sul fondo di ogni piatto.
3. Sbucciate le banane, e versate su ognuna la stessa quantità di gelato. Aggiungete salsa di cioccolato calda e, se volete, noci. Servite immediatamente e buon appetito!



Ananas alla griglia con gelato al caramello

2 ananas freschi	½ tazza di panna da cucina di latte intero
6 cucchiaini + ½ tazza di burro, separate	½ cucchiaino di estratto di vaniglia
2 cucchiaini di zucchero	Un pizzico di sale
¼ di cucchiaino di noce moscata macinata	3 tazze di gelato alla vaniglia
1 tazza di zucchero di canna ben pressato	

Preparazione:

1. Togliete la buccia dall'ananas, togliete la parte centrale dura e tagliatelo in 6 spicchi.
2. In un pentolino, mescolate 6 cucchiaini di burro con lo zucchero e la noce moscata. Spalmatelo sopra l'ananas.
3. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
4. Appoggiateli sulla griglia e coprite con un foglio di alluminio. Grigliate per 7-10 minuti o finché non sono leggermente dorati, girando ogni tato.
5. Per la salsa, in un pentolino, mescolate il burro rimanente. Versate lo zucchero di canna e la panna. Portate ad ebollizione, mescolando continuamente. Togliete dal fuoco e versatevi dentro la vaniglia e il sale. Servite la salsa con il gelato e l'ananas grigliato. Porzioni: 6

Cartocci di ananas e frutti di bosco alla griglia

2 tazze di ananas fresco senza il torsolo centrale duro tagliato a pezzetti (senza buccia se si desidera)
1 cucchiaino di zucchero di canna ben pressato
1 tazza di lamponi, more e mirtilli
1 cucchiaino di sciroppo d'acero o di zucchero di canna

Preparazione:

1. Piegare un foglio d'alluminio resistente da 90 x 45 cm a metà per fare un quadrato da 45 cm.
2. Appoggiate l'ananas al centro del foglio e cospargete di zucchero di canna.
3. Sollevate 2 lati del foglio e sigillate. Ripetete con gli altri 2 lati per racchiudere completamente l'ananas, lasciando spazio perché si formi il vapore.
4. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
5. Grigliate i cartocci per 15 minuti o finché non sono caldi, girandoli ogni tanto.
6. Aprite con attenzione i cartocci e trasferite la frutta in ciotole da portata. Aggiungete i frutti di bosco. Spruzzate con atro zucchero di canna e guarnite con sciroppo d'acero. Porzioni: 4

Pesche alla griglia con fette di ciambellone e salsa al bourbon

2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di cannella macinata
4 pesche medie, tagliate a metà e senza nocciolo
Ciambellone tagliato a fette spesse
6 cucchiaini di burro non salato (¾ di panetto)

½ tazza di zucchero di canna ben pressato
3 cucchiaini di panna da cucina
1 cucchiaino di bourbon

Preparazione:

1. In una ciotolina, mescolate lo zucchero e la cannella. Spalmatelo sopra le pesche tagliate a metà e fate riposare per 5 minuti.
2. Usando delle pinze lunghe, appoggiate le pesche a faccia in giù sulla griglia. Grigliate alla funzione MED per 8-10 minuti o finché le pesche sono morbide e cominciano a caramellare.
3. Mentre grigliano, preparate la salsa di bourbon.
4. In una pentola fate sciogliere il burro a fuoco medio.
5. Aggiungete lo zucchero di canna e mescolate finché non si addensa e comincia a fare le bolle. Aggiungete la panna, un cucchiaino alla volta e continuate a mescolare finché la salsa non si rapprende ed è morbida, circa 3 minuti. Versateci il bourbon e mescolate cuocendo ancora per 1 minuto.
6. Sistemate le fette di ciambellone in una ciotola, appoggiateci sopra le pesche grigliate e la salsa di bourbon.
7. Terminate con panna montata se desiderate. Porzioni: 8

Pizza ricotta e frutta allo sciroppo d'acero

Pasta per pizza già pronta
1 tazza e ½ di crema di nocciole
1 tazza e ½ di ricotta

¼ di tazza di sciroppo d'acero
500 gr di fragole a fettine
2 cucchiaini di cannella

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. Con le mani, reimpastate la pasta e allargatela alla forma desiderata.
3. Appoggiate la pasta sulla griglia e cuocete finché non si è gonfiata ed è dorata su un lato, circa 3-4 minuti.
4. Con le pinze e/o una grande spatola, girate la pasta e cuocete altri 2-3 minuti, finché non è cotta e dorata. Sistematela in un piatto da portata.
5. Mentre la pasta cuoce, mescolate la ricotta con lo sciroppo d'acero.
6. Spalmate la crema di nocciole sulla pizza calda e mettete sopra dei mucchietti di ricotta all'acero.
7. Spargete sopra le fragole e guarnite con la cannella.



Pere al formaggio erborinato alla griglia

- ¼ di tazza di salsa piccante
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 4 pere tagliate a metà per lunghezza e detorsolate
- 1 cucchiaino di burro
- ¼ di tazza di formaggio erborinato

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. In una ciotolina mescolate la salsa piccante assieme all'olio d'oliva. Spalmatelo sulla parte tagliata delle pere. Appoggiatele sulla griglia a faccia in su.
3. In una ciotolina, mescolate il formaggio erborinato assieme a burro e versatene un cucchiaino nella cavità di ogni pera.
4. Grigliate le pere sulla griglia preriscaldata finché non sono morbide, per 10-15 minuti.

Sundae con pandispagna alla griglia

Per la salsa di frutta:

- ½ tazza di melone cantalupo a pezzetti
- ½ tazza di fragole a pezzetti
- ½ tazza di mirtilli
- 1 kiwi sbucciato e a pezzetti
- 2-3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di succo di lime fresco

Per i sundae:

- 1 pandispagna da 400 gr.
- 700 gr. di gelato alla vaniglia
- 700 gr di gelato alla fragola
- 700 gr di gelato al cioccolato
- 1 confezione di panna montata

Preparazione:

1. Preriscaldate la griglia alla funzione ALTO.
2. In una ciotola media, mescolate tutti gli ingredienti per la salsa.
3. Affettate il pandispagna orizzontalmente e bagnate con il burro fuso.
4. Appoggiate le fette di pandispagna sulla griglia e grigliatele per 30-60 secondi finché non sono dorate.
5. Fate raffreddare e tagliatele a fettine di un paio di centimetri sistemandole su piatti da dessert individuali.
Guarnite ognuna con una cucchiainata di gelato, salsa di frutta e infine con panna montata.



Convenienza. Qualità. Innovazione.

DMC SHOP

www.dmcshop.it

Prodotto da: DMC SHOP SpA, Strada dei Censiti, 5/A
47891 ROVERETA (RSM) www.dmcshop.it

Importato da: DMC SHOP GmbH, Ebentaler Straße 170
9020 Klagenfurt - Österreich

SERVIZIO CLIENTI
848 15 15 77

Lun./Ven.
9.00/17.30

Tariffa urbana