

Affumicati & Marinati

Pesci, Carni e Altro

Collezione di ricette da provare

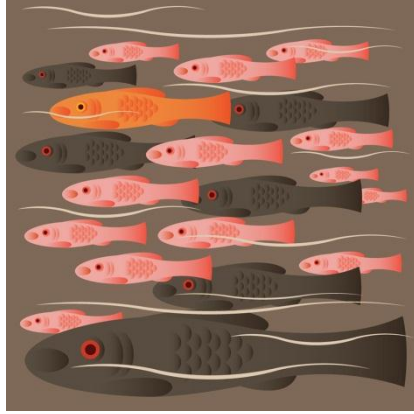


Raccolta di ricette e consigli raccolti da internet per uso personale
e per pochi amici.

Indice

PESCE MARINATO	4
Consigli per Salmone Marinato e Affumicato	4
Salmone marinato alla svedese	4
Salmone marinato alle erbe	6
Salmone marinato a sorpresa.....	7
Salmone marinato agli agrumi	9
Salmone marinato all'arancia	10
Salmone marinato alla scandinava.....	12
Pesce spada marinato al basilico.....	13
Pesce marinato al succo di limone e di lime	15
Sgombro marinato all'aceto e cipolla.....	16
Baccalà Marinato.....	16
Ceviche di Pesce.....	17
ACCIUGHE SOTTO SALE	18
Ricetta ligure acciughe (alici) sotto sale.....	18
TECNICHE DI AFFUMICATURA	21
L'AFFUMICATURA A FREDDO.....	21
L'AFFUMICATURA A CALDO:.....	23
Attrezzatura per Affumicatura.....	23
PESCE - RICETTE AFFUMICATI	27
Salmone affumicato (1 Variante)	27
Salmone Affumicato (2 Variante - Complessa)	29
1° GIORNO	30
2° GIORNO, MATTINO	30
3° GIORNO, MATTINO	33

3° GIORNO, SERA	33
4° GIORNO, MATTINO	34
4° GIORNO, SERA.....	34
5° GIORNO, MATTINO	35
Branzino Affumicato.....	35
Filetti d'Aringa affumicati.....	36
Filetto di Trota Affumicato	37
CARNI - RICETTE AFFUMICATI	38
Petto di Tacchino Affumicato	38
Costolette di Maiale Affumicate	39



PESCE MARINATO

Consigli per Salmone Marinato e Affumicato

1. Salsina fatta con una cucchiata di senape, olio, sale, pepe e foglie di finocchietto tritate, alla svedese.
2. Steso su una fettina di patata cotta al vapore, con una nuvola di panna acida.

Salmone marinato alla svedese

INGREDIENTI:

- 1 salmone intero 2 kg (2 filetti con pelle)
- 4 tazze (2 kg) di sale grosso
- 4 tazze (2 kg) di zucchero
- 1 tazza di pepe nero in grani
- 4-5 mazzetti di aneto fresco o finocchietto

Avrete anche bisogno di:

- Un recipiente profondo, abbastanza lungo per il salmone, preferibilmente non metallico (se è metallico, foderatelo di pellicola di plastica.)

- Un tagliere o una tavoletta di legno di dimensioni inferiori al recipiente scelto
- Un mattone o varie scatole di conserva da usare come pesi.

Preparazione:

Fatevi squamare e sfilettare il salmone dal pescivendolo ma lasciate la pelle sui filetti.

Sciacquateli sotto l'acqua fresca e asciugateli bene con la carta assorbente; con una pinzetta privarli di tutte le spine.

Mischiate il sale e lo zucchero insieme e riponetene la metà sul fondo del recipiente; posateci sopra un filetto di salmone, lato pelle verso il fondo.

Pestate i grani di pepe per rompere i grani senza macinarli; se li metterete nel frullino badate a lasciarli a pezzi ancora grossi.

Lavate e asciugate bene i rametti di aneto, coprite il filetto di salmone con l'aneto e i grani di pepe, posateci sopra l'altro filetto di salmone lato pelle verso l'alto e ricoprite il tutto con la miscela di sale e zucchero.

La pelle, infatti, col grasso che contiene, protegge e mantiene morbido l'interno del salmone che s'insaporisce coll'aneto e il pepe.

Coprite il recipiente con una pellicola di plastica, schiacciando bene i due filetti insieme, posate sul tutto la tavoletta di legno e sopra il mattone, prima di mettere il recipiente in frigo.

Ci vogliono almeno 48 ore per marinare un salmone intero non troppo grosso (1,5-2 kg), di più, ovviamente se è più grosso.

Ecco il segreto di un buon salmone marinato.

Dopo 12 ore di refrigerazione, ribaltate il salmone tenendo i filetti sempre uniti tra loro e riponete il peso sopra, ci sarà sul fondo molta brina, questa serve a marinare il pesce, non eliminatela mai completamente.

Dopo 48 ore scolate il pesce, asciugatelo con carta assorbente, (non sciacquate), separate i filetti togliendo l'aneto dal centro.

Ora il salmone è pronto ad essere tagliato a fettine sottilissime. Ha un colore rosa delicato appena ambrato e anche se ha perso molto liquido, non è né secco, né troppo salato, perché il sale non è mai stato in contatto diretto con la carne del salmone.

Salmone marinato alle erbe

E' una ricetta semplicissima e fresca; può essere servita come antipasto, primo, secondo o piatto unico.

INGREDIENTI

- 500 gr di salmone
- Sale e pepe
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio
- Aglio
- Menta
- Prezzemolo

- Mentuccia

Spinare il salmone, lavarlo mettere a sgocciolare, poi fare tante fettine sottile sfilettando bene tutto il salmone e stenderlo in un piatto.

In una ciotola mettere l'olio, il sale e il pepe, il succo del limone; poi nel tagliere mettere tutte le erbe, l'aglio, e tagliare il tutto sottilissimo.

Versare nella ciotola, e con una frusta emulsionare il tutto, poi con un cucchiaino versare l'emulsione sopra il salmone; se graditi guarnire con pomodorini pachino, per il colore e guarnizione, coprire con pellicola e mettere per diverse ore in frigo.

Salmone marinato a sorpresa

INGREDIENTI per 3 persone

- 3 tranci di salmone fresco
- 3 cucchiaini di zucchero di canna grezzo
- 3 cucchiaini di salsa di soia Light (Brand)
- 3 cucchiaini d'acqua
- Rametti di timo

Cospargete i tranci con lo zucchero seguito dalla salsa di soia e infine l'acqua.

Coprite con la pellicola e lasciate marinare 1 ora in frigorifero, ogni tanto bagnate con la marinata o girate i tranci a metà marinatura.

Trascorso il tempo fateli sgocciolare bene per eliminare la marinata e tamponate con carta da cucina, i tranci ritorneranno del loro colore arancione intenso.

Non salate - la salsa di soia è già salata.

Se i tranci sono orizzontali e con la pelle scegliete la cottura nella padella-griglia.

Scaldate bene la padella, mettete il timo e i tranci con la pelle a contatto con la piastra; appena prendono calore, coprite con il foglio di alluminio e fate cuocere 4-5 minuti.

Guardati di profilo, devono aver cambiato colore a 2/3 dell'altezza - si nota benissimo la differenza nel colore tra la parte cotta e quella cruda.

Girate i tranci e fateli cuocere sempre coperti ancora 2-3 minuti (meno perché non c'è la pelle che protegge).

Non rigiratevi più per non danneggiare la crosticina dorata.

Come accompagnamento potreste grigliare dei dischi di polenta gialla che basta mettere sulla griglia dopo aver girato i tranci.

Se i tranci sono verticali preferite la cottura al forno:

Coprite con il foglio di alluminio, infornate per 15-20 minuti a 200°C (forno ventilato).

Come accompagnamento potreste aggiungere delle patate lesse in precedenza.

Tagliatele a quarti e 5 minuti prima della fine della cottura disponetele intorno ai tranci di salmone - è sufficiente per scaldarle e insaporirle bene.

Salmone marinato agli agrumi

INGREDIENTI

- 1kg salmone,
- 1dl succo di arancia,
- 1 arancia,
- 1dl succo di pompelmo,
- 1 limone non trattato,
- 6 dl vino bianco secco,
- 4 dl di aceto di vino bianco,
- 1 cipolla rossa,
- 50 g aneto fresco,
- 30 g zucchero,
- 1 cuore di sedano bianco (oppure 1 finocchio),
- sale e pepe rosa in salamoia,
- olio extravergine d'oliva

Versare in una terrina il vino e l'aceto, aggiungere la scorza grattugiata di mezzo limone (solo la parte gialla), il succo d'arancia, il succo di pompelmo e quello di mezzo limone, unite la cipolla tagliata al velo e qualche fogliolina d'aneto.

Diliscare e spellare il salmone, quindi trasferirlo in una larga pirofila, spolverizzarlo con 40 g di sale e lo zucchero e versarvi sopra la marinata agli agrumi.

Coprire con un foglio di pellicola e lasciarlo a marinare in frigo per tre giorni, durante i quali il salmone andrà girato quotidianamente.

L'ultimo giorno aggiungere una cucchiata di pepe rosa in salamoia, a bacche intere.

Al momento di servire, sgocciolare il salmone dalla marinata, asciugarlo su carta assorbente da cucina e tagliarlo a fettine molto sottili, come se fosse salmone affumicato.

Tagliare il cuore di sedano bianco (oppure gli spicchi di finocchio) molto sottilmente e condirlo con sale ed un filo d'olio. Su un piatto mettere le fettine di sedano e accanto le fette di salmone, guarnendo con altre foglioline d'aneto fresco e di prezzemolo.

Condire con altro olio e decorare con spicchi d'arancia pelati al vivo.

Salmone marinato all'arancia

Una ricetta semplicissima e senza cottura per una sera d'estate tra amici; questo salmone si prepara con pochi gesti ed ha un sapore delicato, appena agrumato.

Accompagnato da verdure al vapore, è perfetto.

INGREDIENTI: Per sei persone

- 800 g di salmone fresco (pulito e sfilettato)
- 1 kg di sale grosso
- 300 g di zucchero
- semi di coriandolo
- semi di finocchio
- pepe bianco
- Basilico mondato
- 3 arance
- 2 limoni
- 3 cipollotti
- Insalata valeriana

- Fette di pancarrè bianco
- Olio

La ricetta prevede un'iniziale marinatura secca che si prepara mescolando: sale, zucchero, semi di coriandolo pestati al mortaio, semi di finocchio, pepe bianco macinato, bucce delle arance ben tritate.

Occorre massaggiare letteralmente i due filetti di salmone con questo impasto da entrambi i lati e far poi riposare in frigorifero per almeno due ore.

In questo modo il pesce assorbe perfettamente gli odori e il gusto della marinatura e si prepara ad accogliere la successiva marinatura liquida.

Tolto il salmone dal frigo e ben ripulito con carta da cucina, lo si deve immergere in un intingolo composto da: succo delle arance e dei limoni, basilico, olio e cipollotti.

Deve restarvi per un'oretta abbondante.

A questo punto basta scolare e affettare sottilmente il salmone e servirlo poi con un'emulsione di semplice olio, un'insalatina valeriana di contorno e, a proprio gusto, qualche crostino di pancarrè passato brevemente in forno a tostare.

Possono essere aggiunti spicchi di arancia pelati a vivo e alcune foglie di basilico frullate con dell'olio (per ottenere una salsina di accompagnamento).

Salmone marinato alla scandinava

INGREDIENTI - Per 4 persone

- 800 g di filetto di salmone
- 200 g di zucchero di canna
- 20 g di aneto
- 3 cucchiaini di brandy
- 4 fette di pane nero
- sale e pepe

Per la salsa:

- 150 g di yogurt intero magro
- 50 ml di panna fresca
- 2 lime
- 1 mazzetto di erba cipollina
- sale e pepe

Pulite il filetto di salmone dalle eventuali lische, aiutandovi con una pinzetta e tagliate i bordi per eliminare le pinne.

Tagliate il filetto a metà, irrorate il pesce con il brandy, spolverizzate con 1 pizzico di sale e un'abbondante macinata di pepe.

Distribuite sulle 2 superfici l'aneto tagliuzzato e lo zucchero di canna.

Sovrapponete i 2 filetti e appoggiatevi sopra un piccolo tagliere, su cui porrete dei pesi.

Tenete il tutto in frigorifero a marinare per almeno 48 ore.

In una ciotola emulsionate lo yogurt con il succo di lime.

Unite la panna e l'erba cipollina tagliuzzata, salate e pepate.

Togliete dal frigo il salmone e tagliatelo a fette oblique sottili e servitelo con la salsa e le fette di pane nero.

Pesce spada marinato al basilico

INGREDIENTI, per 4 persone:

- 300 gr di palombo in un solo pezzo (oppure pesce spada),
- 2 limoni,
- Sale.

Per la vinaigrette:

- 10 foglie di basilico,
- Una manciata di prezzemolo,
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine,
- Sale,
- 1 cucchiaino raso di senape delicata.

Affettate il pesce molto sottilmente, potete eventualmente chiedere in pescheria che le facciano per voi, oppure vi può essere di aiuto tenere il pezzo di pesce in freezer per un'oretta: sarà più facile affettarlo.

Sistamate le fettine in una ciotola di vetro o di ceramica e coprite con succo di limone.

Lasciate marinare per almeno 1 ora.

Nel frattempo, preparate la vinaigrette: frullate le foglie di prezzemolo e di basilico con l'olio, sale, la senape, 2 cucchiaini di acqua e 1 cucchiaio del limone della marinata.

Scolate molto bene il pesce e sistematelo su 4 piatti oppure su un piatto da portata.

Date un'ultima mescolata alla vinaigrette e versatela a filo sul pesce solo al momento di servire.

Pesce spada marinato

INGREDIENTI:

- 300 gr di pesce spada già affettato
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 3 cucchiaini di succo di limone
- Un mazzetto di erba cipollina o prezzemolo, o altro aroma
- sale fine
- Una cucchiata di bacche di pepe rosa.

Per la preparazione di questo piatto, è essenziale che il pesce spada sia **FRESCHISSIMO**.

Meglio se possibile lasciare al pescivendolo il compito del taglio in fettine dallo spessore .millimetrico.

Mettere l'olio, il limone e il sale in una scodella ed emulsionare bene con l'aiuto di una forchetta.

Sistemare quindi il pesce (in un solo strato) su un vassoio e coprire con il composto olio e limone.

Assicurarsi bene che il pesce sia coperto (nel caso, preparare un altro po' di marinata), coprire con una pellicola trasparente e lasciare marinare almeno una mezz'ora.

Al momento di servire, prelevare il pesce e sistemarlo nei piatti, volendo, decorare con un po' di erba cipollina ta-

gliuzzata fine e pepe rosa pestato e completare con un filo di olio crudo.

Pesce marinato al succo di limone e di lime

INGREDIENTI Per 6 persone

- 1 kg di filetti di sogliola (o altro pesce) tagliati a pezzi
- 6 pannocchie
- 1 cespo di lattuga
- 250 ml di succo di lime
- 250 ml di succo di limone
- 2 cipolle tagliate a fette spesse e separate in anelli.
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaino da caffè di sale
- pepe nero, macinato

Mescolate in una ciotola i due succhi con la cipolla, l'aglio, il sale e il pepe.

Adagiate i pezzetti di sogliola su un piatto di ceramica o di vetro, e ricopriteli con la marinata di limone. Se quest'ultima non dovesse coprire tutto il pesce, aggiungete succo di limone.

Mettete il pesce nel frigorifero per circa 3 ore fino a quando diventa di un bel colore bianco opaco.

Nel frattempo fate bollire in abbondante acqua salata le pannocchie e fatele raffreddare.

Al momento di servire, foderate il piatto di portata con foglie di lattuga ben lavate, adagiatevi il pesce, decorate con gli anelli di cipolla e le pannocchie bollite.

Sgombro marinato all'aceto e cipolla.

INGREDIENTI

4 Persone

- Due Sgombri
- Quattro Cipolle intere
- Sale
- Aceto
- Olio extra vergine d'oliva

Pulire, sfilettare gli sgombri e ricavarne 4 filetti.

Brasare le cipolle sfilettate finemente.

Dorare i filetti di sgombro in poco olio d'oliva, sfumare con aceto, coprirli con la cipolla brasata e servire il piatto ben caldo.

Baccalà Marinato

- 600 g filetto di baccalà
- Succo di 2 limoni
- 300 g fagioli lessati
- 8 fili di erba cipollina
- Foglie di lattuga
- Pepe

Tenete in ammollo il filetto per 2 giorni cambiando ogni 12 ore l'acqua.

Scolate quindi il baccalà, asciugatelo e tagliatelo a fette sottilissime.

Tritate 5 degli 8 fili di erba cipollina e metteteli in una terrina con il succo di limone e l'olio e cospargete di pepe in abbondanza.

Mescolate bene la salsina e versatela sul pesce; lasciate marinare per un giorno.

Servite su piatti singoli con i fagioli, l'insalata e decorate con l'erba cipollina.

Ceviche di Pesce

In Messico il pesce più usato per il ceviche è il sierra, un pesce molto duro. Buonissimo è la cernia, che deve essere marinata per poco tempo, massimo 30 minuti. Un pesce comune per fare il Ceviche in Europa è il persico del Nilo, che si trova già filettato.

Non è necessario gettare il succo di lime dopo aver marinato il pesce; invece delle cipolle si possono usare i cipollotti per fare il tutto meno cipoloso; solo in caso di emergenza usare Tabasco invece del peperoncino piccante perché da un sapore di aceto al ceviche.

Il silantro fresco è essenziale, purtroppo non è reperibile dappertutto giacché gli Italiani dicono che odora di cimice.

Servire con cracker.

INGREDIENTI:

- Pesce "sodo", molto fresco
- Lime,
- Pomodoro, cipolle, peperoni

- Silantro fresco,
- Sale,
- olio d'oliva,
- Peperoncino piccante tagliato molto fine.

Tagliare il pesce a cubetti di circa 1 cm per lato e marinare in succo di lime. Il tempo di marinare dipende molto dal pesce. Per una cernia molto fresca bastano 30 minuti.

Tagliare i pomodori, le cipolle e i peperoni in cubetti come il pesce.

Dopo aver marinato il pesce gettare il lime e scolare il pesce.

Aggiungere gli altri ingredienti e poi condire con sale, olio d'oliva e peperoncini.

ACCIUGHE SOTTO SALE

Ricetta ligure acciughe (alici) sotto sale.

Le acciughe devono essere nostrane e di notevole dimensione.

FONDAMENTALE. Non devono assolutamente essere pulite usando l'acqua, né dolce né salata.

La testa dell'acciuga va serrata fra il dito pollice e il dito indice, si esegue una torsione e si strappa la testa, le interiora rimangono attaccate a essa.

Non si deve aprire la pancia!

Le acciughe pulite con questo criterio vanno messe in una conca (o simile) con una spolverata di sale grosso.

Avremo alla fine dell'operazione una conca colma di acciughe senza testa (ripeto, la pancia non va aperta) e sale grosso spolverato.

Si lascia riposare il tutto per alcune ore, in modo che il sale tolga una gran parte del sangue rimasto nel pesce.

Scolare dalla conca la salamoia sanguigna.

A questo punto avremo le acciughe pronte per essere messe nei vasi di vetro.

Una spolverata di sale medio (il sale troppo grosso penetra nella carne del pesce e la rovina!) sul fondo del vaso di vetro.

Vi riponiamo poi le acciughe, a strati, incrociate, anche di costa, mai pancia a pancia.

Fra strato e strato, una spolverata di sale.

Comprimiamo bene ma senza forza bruta, nel vaso non devono esserci spazi vuoti.

Per quest'operazione, vanno benissimo il disco di vetro o ardesia che di solito è fornito con i recipienti.

Ha un diametro leggermente inferiore a quello del vaso.

Prepariamo la salamoia (soluzione satura di cloruro di sodio) e la versiamo nel vaso facendo attenzione (eventualmente comprimendo) che penetri in ogni interstizio.

La salamoia deve ricoprire di circa un centimetro l'ultimo strato di acciughe.

Sul disco che ricopre le acciughe, e che si ritrova immerso nella salamoia, mettiamo un peso; basta un bicchiere da vino colmo di sale, se vogliamo essere fedeli alle tradizioni una pietra di mare.

I vasi vanno fatti riposare (eventualmente cambiando la salamoia, se diventa troppo scura). La tinta ideale è un rosa intenso.

Primi 7-10 giorni a una temperatura dai 20-25 gradi per alcune settimane per poi essere spostati in un luogo più fresco.

Tempo di maturazione/consumo: min. 2 mesi max. 6/8 mesi.



TECNICHE DI AFFUMICATURA

L'AFFUMICATURA A FREDDO

In genere si parla di affumicatura a freddo quando gli alimenti non superano la temperatura di circa 60°C.

E' una tecnica piuttosto diversa dall'affumicatura a caldo, che in realtà è una sorta di cottura, poiché gli alimenti restano sostanzialmente crudi e soprattutto il fumo riesce a penetrare meglio nell'alimento poiché non si forma alcuna crosta superficiale (come invece avviene nel caso dell'affumicatura a caldo).

E' la tecnica utilizzata tradizionalmente per pesci quali il salmone, e per salumi quali lo speck e in genere i salami affumicati.

Gli alimenti, in funzione del luogo di affumicatura, vanno appesi in modo che non ricevano il calore diretto della brace.

Nel caso degli smokers a camera separata, ciò si ottiene appunto separando la zona di combustione dalla camera di affumicatura.

Se invece affumichiamo nel camino, dobbiamo tenere gli alimenti ad una distanza di almeno 1 metro - 1 metro e 1/2 dalla brace, che dovrà comunque essere velata e senza fiamma. I legni (o la segatura) utilizzati dovranno essere non resinosi (quindi niente conifere).

Nelle aree nordeuropee è tradizionale l'utilizzo della betulla, ma si possono utilizzare con successo anche legni come il noce o il castagno. Anche l'olivo è ottimo per affumicare, e anzi conferisce agli alimenti una nota particolare.

Per quanto riguarda i pesci, i tempi "minimi" di affumicatura variano al variare delle dimensioni del pesce stesso.

La tabella che segue da un'idea dei tempi di permanenza in salamoia e di affumicamento in funzione del peso.

I valori si riferiscono al pesce sfilettato. Per pesci interi occorre aumentare i tempi di un 10% circa.

Da notare che, se è meglio non superare i tempi di permanenza in salamoia, l'affumicatura può essere protratta anche per tempi più lunghi.

- Sotto i 100 g = 30 minuti salamoia e 1 ora affumicatura.
- Da 100/200 g = 45 minuti salamoia e 1 ½ ora affumicatura.
- Da 200/500 g = 1 ora salamoia e 2 ore affumicatura.
- Da 500/1 Kg = 2 ore salamoia e 2 ½ affumicatura.

- Da 1/1,5 Kg = 3 ore salamoia e 3 ore affumicatura.
- Da 1,5/2 Kg = 4 ore salamoia e 3 ½ affumicatura.
- Da 2/2,5 Kg = 5 ore salamoia e 4 ore affumicatura.

L'AFFUMICATURA A CALDO:

Meno diffusa, è impiegata soprattutto per pesci quali l'aringa (in questo caso definita kipper nelle aree anglosassoni) e per carni quali lo stinco suino o le costine.

Gli alimenti da affumicare si devono tenere a una distanza di circa 50 cm dalla brace velata, in modo da operare in pratica una cottura a bassa temperatura coadiuvata dal fumo.

Attrezzatura per Affumicatura

La camera di affumicatura è, ovviamente, il luogo ove si affumicano gli alimenti. In funzione delle varie tecniche di affumicatura e delle disponibilità personali, si possono individuare varie tipologie:

SMOKER:

Si tratta di una camera di affumicatura particolarmente diffusa nei paesi anglosassoni, e può essere utilizzata sia per le affumicature a freddo che per quelle a caldo.

L'affumicatura a freddo avviene di solito in smoker a camera separata, cioè il luogo dove avviene l'affumicatura si trova fisicamente separato dalla sorgente di fumo (e di calore) e collegato ad essa tramite tubazioni, collettori, o altro.

CAMINO:

E' il più classico luogo ove si affumica. Di solito si prediligono camini ampi e con una buona distanza fra canna fumaria e piano della brace, in modo che gli alimenti appesi siano sottoposti all'azione di un fumo abbastanza freddo. In caso contrario è comunque possibile affumicare a caldo.

Una tecnica davvero interessante è quella dell'affumicatura a segatura.

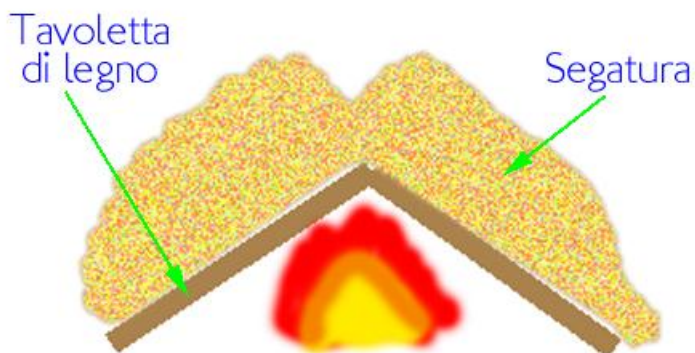
Occorre innanzitutto procurarsi della segatura "biologica", cioè non trattata e non contenente tracce di vernici, colla o quant'altro.

Tale segatura va posizionata nel camino, o anche nel barbecue, in modo da formare una sorta di cono che sarà acceso e produrrà fumo per alcune ore.

Prima di tutto occorre procurarsi una tavoletta in legno sottile delle dimensioni approssimative di 20x5 cm.

A tale scopo va benissimo un pezzo ricavato dal lato di una normale cassetta per frutta, che ha anche il vantaggio di essere costruita con legno atossico.

Tale tavoletta va poi piegata al centro, senza spezzarla del tutto, in modo da formare una sorta di "V" rovesciata (in pratica con una forma che ricordi una tenda canadese). Su questa "v" andrà appoggiato un pugno di segatura, badando di lasciare uno spazio al di sotto.



In questo spazio si metteranno alcune gocce (attenzione, solo poche gocce) di alcool alimentare.

Si darà fuoco, e man mano che la fiamma inizierà a lambire la segatura, si disporrà ulteriore segatura tutto attorno alla tavoletta, formando un cono. Più o meno il risultato è quello descritto nell'immagine sottostante:

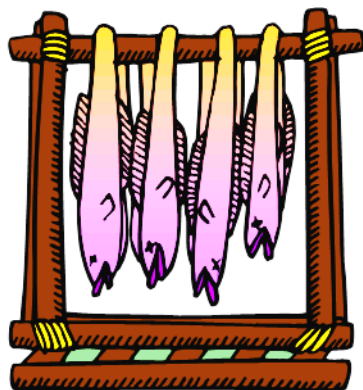


BARBECUE:

Per l'affumicatura si utilizzano barbecue dotati di coperchi piuttosto ampi, in modo da poter contenere gli alimenti da affumicare provocando nel contempo un certo ristagno del fumo.

Smoker AUTOCOSTRUITO:

Non è molto difficile realizzare, anche con mezzi di fortuna, uno smoker perfettamente funzionante.



PESCE - RICETTE AFFUMICATI

Oltre al Salmone, pesce principe per l'affumicatura, anche la trota, normale o salmonata, e molti altri pesci sono affumicabili a caldo con successo.

In GB l'aringa affumicata a caldo prende il nome di "kip-per", ma sono diffusi molti altri tipi di pesci (sgombro, halibut, ecc.). La ricetta riportata riguarda il salmone, ma è utilizzabile qualunque pesce di dimensioni non eccessive, in particolar modo pesci a carne grassa o semigrassa come trota e sgombro.

Pesci più magri (orata, branzino, ecc.) sono più adatti all'affumicatura a freddo, perché a caldo risultano leggermente stopposi.

Salmone affumicato (1 Variante)

Il salmone è il più diffuso pesce affumicato presente sulle nostre tavole, seguito dall'aringa che però prevede un processo di lavorazione diverso. L'affumicatura del salmone

avviene a freddo, cioè a temperature inferiori ai 60-70°C. La salatura è molto moderata.

L'ideale sarebbe utilizzare un buon salmone selvaggio, ma anche un comune salmone di allevamento può dare risultati migliori rispetto a molti prodotti commerciali.

Fra le razze di salmone la più vocata all'affumicamento è il salmone comune (*Salmo salar*) che è anche il più diffuso sui nostri mercati. Anche il salmone rosso è ottimo se affumicato. Meno buoni altri tipi di salmone come il salmone rosa e il keta.

INGREDIENTI

- Salmone sfilettato e privo di pinne ventrali e dorsali
- - Sale integrale pestato
- - zucchero di canna non raffinato

La concia (sale e un pizzico di zucchero) va sparsa con parsimonia sul filetto di salmone, che verrà poi messo in frigorifero per 4 ore ogni Kg di peso (e frazioni per pesi inferiori).

Trascorso il periodo di concia, il filetto dovrà essere accuratamente ripulito dal sale in eccesso, anche aiutandosi col dorso di un coltello.

Andrà poi sottoposto ad un'affumicatura di 24 ore in due cicli: il primo ciclo avverrà appendendo il salmone a 1,5 mt dalla brace velata, lasciandolo fino al totale spegnimento della brace.

Il secondo ciclo sarà effettuato nello stesso modo, lasciando riposare il salmone al fresco durante il periodo di preparazione delle nuove braci.

Salmone Affumicato (2 Variante - Complessa)

Il salmone affumicato è sempre stato l'oggetto del desiderio degli amanti dell'affumicatura casalinga. E' una procedura difficile, complessa e che richiede molto tempo. Se ben eseguita, questa tecnica, ha come risultato un salmone dal gusto profondamente migliore di quello acquistato in commercio. Di contro, se mal eseguita porta all'irrancidimento ed è solo la possibilità più ottimistica...

Si procede con il salmone intero, possibilmente selvatico ma mi rendo conto che è difficilissimo procurarselo oltre che molto costoso.

Si ricavano i due filetti e si conservano lisce e testa che potrebbero tornare utili ad esempio nella preparazione di un fumetto di pesce.

In questo brodo profumato potrete cuocere le vostre farfallette o usarlo come base per un risotto o magari ridurlo e montarlo con un po' di burro per creare una salsa di accompagnamento a un piatto, magari alla griglia...

A questo punto inizia il percorso di concia del salmone; questo procedimento ha l'obiettivo di:

- *Ridurre il quantitativo di acqua nell'alimento;*
- *Impartire la "giusta" salatura;*
- *Aumentare il tempo di conservazione dell'alimento.*
- *Conferire la "giusta quantità" di aroma di fumo.*

Inutile dire che il salmone deve essere freschissimo in quanto nei primi giorni di conca è ancora suscettibile dell'attacco da parte dei batteri.

Per eseguire tutte le operazioni di cui sopra, saranno necessari 5 giorni.

1° GIORNO

Una volta ricavati i filetti, si avvolgono in un doppio strato di carta da cucina e successivamente in un triplo strato di fogli di giornale. Sembra strano ma senza stare ad andare troppo in dettaglio, la carta dei giornali ha la facoltà di assorbire moltissima umidità.

Riponete in frigo a temperature non superiori a 4°C fino al giorno dopo.

Rimarrete impressionati dal livello di umidità che riesce a tirar fuori.

2° GIORNO, MATTINO

A questo punto arriva il punto cruciale: salare il salmone.

Prima delle operazioni di salatura, si dovrà rimuovere la parte bianca del ventre. E' molto grassa e in ogni caso, se la teniamo lì, andrà a rancidirsi. Con un taglio netto quindi si rimuove e si pareggia il filetto. Bisognerà rimuovere anche le pinne e la coda ovviamente.

Una volta pareggiato il filetto, bisogna, con pazienza certossina, rimuovere tutte le lisce che troverete in fila lungo il centro del filetto.

E' importante rimuoverle perché anche queste potrebbero rancidire e farci perdere tutto il lavoro. Inoltre sarà più agevole affettarlo.

La regola è che più sale usiamo e più a lungo si conserva (vedi il baccalà). Il problema è che vogliamo impartire il "giusto" quantitativo di sapidità che sarà sempre e comunque insufficiente a conservare l'alimento.

A questo punto deve entrare in gioco un componente fondamentale: il nitrito di sodio.

Lo scopo del nitrito è fondamentalmente quello di scongiurare il pericolo botulino. Questo batterio, che appartiene alla famiglia dei *Clostridium*, è letale per l'uomo o meglio la neurotossina prodotta da esso.

Esiste in commercio (non in Italia ma è comunque legale) un particolare sale denominato Prague Powder #1 e #2. Sono dei comuni sali in cui vi è disciolto solo nitrito (il primo) o nitrito e nitrato (il secondo) e il loro utilizzo è legato al tipo di concia da effettuare.

In questo caso, utilizzeremo la Prague Powder #1. All'interno di esso (è un comune sale da cucina) vi è disciolto il 6,22% di nitrito di sodio oltre ad un colorante alimentare che serve a distinguerlo dal sale comune.

La dose canonica sarebbe di mezzo cucchiaino per ogni kilogrammo di alimento ma data la tossicità dell'elemento e considerando che non ci interessa conservarlo per mesi, dimezzeremo la quantità limitandoci alla metà di mezzo

cucchiaino. Sarà sufficiente a scongiurare il pericolo e sarà in dosi innocue per l'uomo (considerate che tutti i salumi in commercio contengono nitriti e in quantità maggiore!)

Andrà aggiunto al sale comune che sarà di quattro cucchiaini per ogni kg di pesce.

I filetti andranno quindi pesati accuratamente, si dovrà sottrarre un 10% (il peso della pelle che fa cumulo di peso, ma non ne assorbirà più di tanto) e preparare la concia, in proporzione, per ogni filetto. La concia di ogni singolo pezzo di pesce da salare dovrà essere preparata separatamente e in base al suo peso. Questo al fine di consentire un'adeguata salatura senza paura di salarne troppo uno e troppo poco un altro.

Sale comune quindi, più sale rosa (di concia o Prague Powder #1), più un pizzichino di aglio in polvere. Non si avvertirà nella preparazione ma esalterà il gusto del salmone in maniera davvero marcata.

Preparate la/le concia/e, si distribuiscono **NON UNIFORMEMENTE** nel filetto. Andremo a mettere più sale nelle aree più spesse e meno sale nelle aree più sottili.

Ovviamente bisogna farci un po' la mano ma questo metodo, insieme al processo di equalizzazione del sale che vedremo, permette una salatura uniforme. Salarlo uniformemente, cioè distribuire la stessa quantità di concia sul filetto, significa avere disomogeneità che anche durante il processo suddetto non si riuscirà ad uniformare.

Una volta distribuita la concia, riporre i filetti in un contenitore senza coperchio (favorirà l'eliminazione dei liquidi, impedendo reazioni osmotiche, non preoccupatevi, non ci sarà cattivo odore), riporre in frigo, a 4°C, per 24 ore.

3° GIORNO, MATTINO

Se la salatura è corretta, nel contenitore dovrà essere presente una discreta quantità di liquidi e il filetto apparirà più compatto rispetto al giorno precedente. La concia sarà penetrata ed è questo il momento di equalizzare il sale all'interno.

Si sciacquano brevemente i filetti sotto l'acqua corrente per rimuovere eventuali cristalli di sale superficiali (se abbiamo fatto bene i conti, non ci sarà alcun residuo) si asciugano, si riavvolgono in carta da cucina e di nuovo in triplo strato di quotidiani.

A questo punto il processo di equalizzazione ha inizio e altra umidità interna verrà portata fuori e assorbita dalla carta.

3° GIORNO, SERA

Aggiungiamo un po' di sapore alla polpa del salmone: Togliamo la carta e spennelliamo il salmone con dell'ottimo Olio Extra Vergine di Oliva. Usate un olio leggero e profumato e non olii robusti. Un olio del Garda o ligure andrà benissimo.

Da questo momento, sempre sfruttando le reazioni osmotiche (i liquidi di diversa concentrazione separati da mem-

brane permeabili si bilanciano) si fa in modo che l'olio penetri all'interno.

Rimettiamo in frigo fino al giorno dopo.

4° GIORNO, MATTINO

Bisogna conferire un aroma che è classico del salmone europeo: Il rum.

Bagnare un pezzo di stoffa con del rum bianco e strofinare delicatamente la superficie del salmone rispettando il verso delle fibre. L'alcool farà da solvente e rimuoverà l'olio superficiale che non è più necessario. Bagnate due o tre volte stando solo attenti a strizzare un minimo per evitare colature.

Sulla superficie ancora bagnata, spolverate 2 cucchiaini di zucchero semolato per ogni kg di polpa (fate i conti in base al peso del vostro filetto, rilevato in precedenza). Lo zucchero si scioglierà e penetrerà, insieme al rum, all'interno del filetto.

Riponete in frigo fino a sera.

4° GIORNO, SERA

Con un panno inumidito, rimuovete i cristalli di zucchero dal salmone, asciugare, spennellare con dell'olio e riporre in frigo fino al giorno dopo.

5° GIORNO, MATTINO

Con un panno inumidito di rum, rimuoviamo l'eccesso di olio dalla superficie. Questa volta non usiamo tanto rum e stiamo attenti a rimuovere quanto più olio possibile.

Prima di affumicare, è necessario asciugare la superficie del salmone. Deve risultare completamente asciutta e traslucida ma non secca. Una specie di "pellicola" dovrà formarsi per essere certi di affumicare nel modo corretto.

Per asciugarlo è sufficiente metterlo nel forno ventilato a non più di 30°C per un ora avendo cura di lasciare un po' aperto lo sportello. Dopo l'asciugatura, è possibile che sulla superficie ci siano delle goccioline. Probabilmente è un po' d'olio che ritorna su. Cercate di tamponarlo senza strofinare (altrimenti verrà distribuito sulla superficie).

Branzino Affumicato

Il branzino (o spigola) è considerato uno dei pesci più pregiati.

Anche affumicato, è davvero delizioso, specialmente se si usano esemplari di cattura; in ogni caso si ottengono risultati buoni anche con i pesci d'allevamento, specialmente quelli di acquacoltura estensiva in valle, stagno o laguna.

L'affumicatura del branzino avviene a freddo, cioè a temperature inferiori ai 60-70°C, poiché a caldo le carni piuttosto magre potrebbero risultare un po' stoppose. La salatura dev'essere molto moderata, anzi quasi appena accennata.

INGREDIENTI

- Un branzino di buone dimensioni
- Sale integrale pestato
- Zucchero di canna non raffinato

La concia (sale e un pizzico di zucchero) va sparsa con parsimonia fuori e dentro il pesce, che verrà preventivamente eviscerato, privato della testa, squamato e lavato accuratamente.

Verrà poi messo in frigorifero per 2 ore ogni Kg di peso (e frazioni per pesi inferiori).

Trascorso il periodo di concia, il pesce dovrà essere accuratamente ripulito dal sale in eccesso, anche aiutandosi col dorso di un coltello.

Andrà poi sottoposto ad un'affumicatura di 24 ore in due cicli: il primo ciclo avverrà appendendo il salmone a 1,5 mt dalla brace velata, lasciandolo fino al totale spegnimento della brace.

Il secondo ciclo sarà effettuato nello stesso modo, lasciando riposare il branzino al fresco durante il periodo di preparazione delle nuove braci.

In alternativa è possibile affumicarlo su segatura tenendolo ad una distanza di circa 30 cm dalla sorgente di fumo, sempre per il tempo descritto sopra.

Filetti d'Aringa affumicati

Le aringhe che si trovano in commercio, a parte qualche lodevole eccezione, di solito sono troppo salate e con un sapore troppo pronunciato. Questo perché prima di subire

il processo di affumicatura vengono tenute sotto sale (o in salamoia) per parecchio tempo.

Questa ricetta permette di ottenere filetti di aringa non troppo salati e deliziosamente affumicati.

INGREDIENTI

- - Aringhe sfilettate
- - Sale integrale pestato
- - zucchero di canna non raffinato
- - Pepe nero macinato (facoltativo)

I filetti di aringa, disposti con il lato pelle verso il basso, vanno spruzzati con poco sale mischiato ad un pizzico di zucchero e ad eventuale pepe.

Dopo un riposo di una quindicina di minuti vanno asciugati sommariamente e messi ad affumicare su una griglia, in orizzontale, per circa 12 ore ad una temperatura di 60-70°C, cioè mantenendo il pesce ad una distanza di 30-40 cm dal letto di brace di segatura.

Filetto di Trota Affumicato

- - Filetto di trota (o altro pesce)
- - Sale integrale pestato
- - Zucchero di canna non raffinato
- - Erbe aromatiche e/o spezie (facoltative)

Il filetto di pesce va posizionato con la pelle verso il basso, e spruzzato con estrema moderazione di sale mischiato con un pizzico di zucchero ed eventuali erbe aromatiche.

Dopo 5-6 ore la concia va eliminata accuratamente, e il pesce può essere messo ad affumicare a caldo, possibilmente in posizione orizzontale (con il lato pelle verso il basso), per due o tre ore.

CARNI - RICETTE AFFUMICATI

Petto di Tacchino Affumicato

Il petto (o fesa) di tacchino destinato all'affumicatura deve provenire da animali adulti, possibilmente di origine rurale.

Il petto dei tacchini giovani provenienti da allevamenti intensivi è poco adatto, anche se con qualche piccolo accorgimento il risultato può comunque essere accettabile.

Si tratta di un salume affumicato a freddo, molto saporito e con buone possibilità di stagionatura e conservazione.

INGREDIENTI

- 1 petto (fesa) di tacchino adulto
- - Sale integrale pestato
- - zucchero di canna non raffinato
- - ginepro, pepe nero, rosmarino e alloro pestati

La concia va massaggiata sul petto di tacchino, che verrà poi messo in frigorifero per 4 ore ogni Kg di peso (e frazioni per pesi inferiori).

Trascorso questo tempo si eliminerà la concia in eccesso e si rimetterà il petto in frigorifero per 24 ore. Finito il periodo di concia, il petto dovrà essere accuratamente ripulito

dal sale in eccesso, anche aiutandosi col dorso di un coltello, ed eventualmente lavandolo rapidamente ed asciugandolo bene. Si praticherà quindi un foro all'estremità della parte più stretta nel quale verrà fatto passare uno spago robusto.

Lo spago non dovrà essere troppo sottile per non lacerare la carne durante l'affumicatura. Andrà poi sottoposto ad un'affumicatura (a freddo) di 24 ore in due cicli: il primo ciclo avverrà appendendo il petto a 1,5 mt dalla brace velata, lasciandolo fino al totale spegnimento della brace. Il secondo ciclo sarà effettuato nello stesso modo, lasciando riposare il petto al fresco durante il periodo di preparazione delle nuove braci.

Costolette di Maiale Affumicate

Le costolette affumicate che si trovano in commercio sono di solito ricche di additivi, nitriti, ecc. Inoltre, essendo spesso affumicate a caldo, risultano già cotte e quindi nel corso della seconda cottura che precede il consumo, diventano inevitabilmente piuttosto stoppose.

Quelle presentate qui invece sono affumicate a freddo, e il salnitro che compare nella ricetta serve unicamente per garantire una maggiore conservazione e soprattutto per conferire un bel colore alla carne.

Tuttavia, anche senza salnitro, le costolette risultano ugualmente deliziose.

INGREDIENTI:

- Costolette di maiale
- Acqua
- Sale (30 g per litro d'acqua)
- Ginepro, pepe nero, rosmarino e pimento interi
- Salnitro (facoltativo)

Il sale e l'eventuale salnitro vanno sciolti bene in acqua fredda in un contenitore di vetro o ceramica.

Si aggiungono poi le spezie e le costolette, che dovranno restare completamente sommerse: eventualmente ci si può aiutare con un coperchio che entri di misura nel contenitore con un peso sopra.

Si mette poi il tutto in luogo fresco (anche in frigorifero) lasciando agire la salamoia per circa tre ore: questo tempo è indicativo, ma genera un grado di salatura ideale nella maggior parte dei casi.

Le costolette andranno poi scolate ed asciugate bene, e verranno sottoposte ad un'affumicatura (a freddo) di 4-5 ore posizionandole su una griglia appesa a 1,5 mt dalla brace velata e lasciandole fino al totale spegnimento della brace.

Dopo almeno una giornata di riposo in frigorifero potranno essere cotte in padella, senza necessità di aggiungere grassi.

Note e appunti

A series of horizontal dashed lines for writing notes and taking appunti.



Via Gorro 48
Gorro - Borgo Val di Taro

Telefono 0525-96449