

Grigliata mista di carne di maiale

La **grigliata mista di carne di maiale** è un misto di carne adatto per la cottura alla brace. La composizione dipende molto dal gusto personale, quindi cercherò di darvi consigli per i più comuni tagli che meglio beneficiano di questo tipo di cottura.

In genere si grigliano **salsicce, spiedini, spuntature, bracirole, fettine di coppa** o di **pancetta**. Potete considerare 250 g di carne a testa, che possono diventare anche 300 g se c'è molto scarto... o se ci sono delle buone forchette! Poi dipende anche dai contorni che abbinerete e se c'è altro nel vostro menù che precede o segue la grigliata.

I contorni che meglio si abbinano con la grigliata mista di carne di maiale sono le pannocchie grigliate, da cuocere prima della carne, dadolata di pomodoro con bruschette, peperonata, melanzane a funghetto.

Nella ricetta troverete indicazioni per preparare la **marinata** e un **olio aromatico** per spennellare la carne prima e durante la cottura. Anche questi possono essere personalizzati con spezie secondo i propri gusti. Io adoro, ad esempio, pepe di vario tipo mescolati fra loro e spremo l'aglio, invece che affettarlo, perché (neanche a dirlo) mi piace davvero tanto!

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **560Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 1 kg di carne di maiale (salsiccia, spiedini, spuntature, bracirole, coppa, pancetta)

Per preparare l'olio aromatico

- 40 ml di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Pepe nero macinato al momento

Per preparare la marinata

- Vino bianco secco
- Aglio
- Rosmarino
- Pepe nero macinato al momento
- Olio extravergine di oliva

Per completare la preparazione

- Olio di oliva per ungere la griglia
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Indicazioni generali

- Procurarsi carne di buona qualità, fresca, che abbia un bel colore rosato. Le infiltrature di grasso devono essere bianco candido. L'odore piacevole.
- Conservare la carne in frigo, ma ricordarsi di porla a temperatura ambiente almeno un'ora prima della cottura, per evitare che sia troppo fredda. Carne che viene messa alla brace fredda di frigo cuoce male e in modo non uniforme.
- La carne che va marinata va gestita almeno un paio di ore prima della cottura e lasciata comunque per almeno un'ora a temperatura ambiente. Trovate i consigli su come marinarla più avanti.
- Prima di mettere la carne al fuoco, asciugarla bene con carta da cucina, tamponandola con attenzione. In questo modo si



elimina l'umidità superficiale, nemica della corretta cottura.

- Preparare l'olio aromatico. Servirà a spennellare la carne che lo richiede prima e durante la cottura. Si prepara mettendo in una ciotola olio extravergine di oliva, aglio spellato e affettato, rosmarino spezzettato o tritato, pepe nero macinato al momento. Seguire le dosi indicate in ricetta.
- La brace ideale per cuocere la carne sarà pronta quanto la fiamma rossa del fuoco si attenua ed una velatura bianca appare sui tizzoni ardenti. E' questo il momento di mettere la griglia sul fuoco a riscaldare, per poi pulirla con uno spazzolino di ferro, un raschietto o più semplicemente con qualche pezzo di carta da cucina, facendo molta attenzione a non bruciarsi.
- A fine cottura riporre la carne sempre in un recipiente chiuso, per fare in modo che i succhi si ridistribuiscono uniformemente. Unica eccezione è se volete la pancetta croccante. Mai coprirla, altrimenti si ammorbidisce.
- Salare, pepare e servire con un filo d'olio a crudo, se necessario. Le salsicce, ad esempio, non vanno mai condite.

Vediamo insieme consigli specifici a seconda del tipo di carne.

Salsiccia

- Le migliori salsicce per la cottura alla brace sono quelle chiuse, ovvero senza tagli alle estremità. Questo perchè se la salsiccia è di buona qualità e ben bilanciata nelle quantità di grasso, sale e spezie, cuoce all'interno del budello mantenendo sapore e succosità. Quindi, se la volete molto morbida, non foratela prima della cottura. Se invece volete che sgrassi, foratela in più punti con uno stecco o una forchetta. Attenzione però in questo caso a che non secchi troppo mentre cuoce.
- La salsiccia non richiede di essere marinata e non necessita di alcun condimento in cottura, avendo già una buona percentuale di grasso e spezie nell'impasto.
- Se le salsicce sono legate con lo spago, eliminarlo prima della cottura.
- Se usate salsiccia sottile, tipo la Luganega, potete arrotolarla e infilarla su uno spiedo, sarà molto più pratica da cuocere. Se usate salsiccia grossa, si può grigliare così com'è.
- La cottura deve avvenire a fiamma dolce, per dare tempo all'interno di cuocere senza carbonizzare la pelle. Se cuocete la salsiccia grossa, ricordatevi di grigliarla su tutti e quattro i lati, non solo su due. Solo così cuocerà alla perfezione anche all'interno.
- Impossibile dare un tempo di cottura esatto, dipende da tanti fattori. Io vi consiglio di tenerla 5 minuti per lato, dopodichè tagliarne un'estremità per valutare il grado di cottura all'interno.
- Appena ritirata dal fuoco metterla in un contenitore chiuso.

Puntine o spuntature

- Le spuntature di maiale sono una vera delizia, se cotte sulla brace con la giusta tecnica. Sono infatti un taglio difficile, perché la carne è ricca di cartilagine, che deve cuocere a lungo e lentamente per diventare morbida.
- Almeno un paio di ore prima di grigliarle metterle in una ciotola a marinare con una spruzzata di vino bianco secco, aglio a fette, rosmarino, pepe nero macinato al momento e un filo appena di olio extravergine di oliva. L'ultima ora spostare la ciotola fuori dal frigo per far arrivare le spuntature alla giusta temperatura.
- Tamponarle con carta da cucina prima di metterle al fuoco. Il primo minuto di cottura va fatto vicino alla brace, in modo da scottarle uniformemente in superficie. Dopodichè bisogna alzare la griglia e metterle a cuocere sui margini, dove prendono poco calore, e lasciarvele per tutto il tempo di cottura della restante grigliata. Cuoceranno così piano piano, considerate almeno 20 minuti girandole di tanto in tanto, ma anche se le lasciate di più andrà benone.
- Se volete carne tenerissima, una volta scottate, metterle in un cartoccio di alluminio, quindi sul margine della brace. Cuoceranno così in ambiente umido. A fine cottura ripassarle un istante sulla brace ardente e servire.

Braciola

- Le braciola sono un taglio con l'osso ricavato dalla lombata di maiale. La carne è piuttosto magra e per controbilanciare viene in genere lasciato un generoso strato di grasso esterno. Per la cottura alla brace deve avere uno spessore di un paio di centimetri circa.
- Almeno un paio di ore prima di grigliarle metterle in una ciotola a marinare con una spruzzata di vino bianco secco, aglio a fette, rosmarino, pepe nero macinato al momento e un filo appena di olio extravergine di oliva. L'ultima ora spostare la ciotola fuori dal frigo per far arrivare le braciola alla giusta temperatura.
- Tamponare la carne con carta da cucina e spennellarle bene d'olio prima di metterle sulla griglia.
- Cuocere le braciola dal primo lato per 2 minuti, senza toccarle, su fuoco alto.
- Trascorsi i 2 minuti, alzare un lembo della carne per valutare lo stato di cottura. Deve essere ben dorata e presentare le classiche striature brune, segno che la cottura è avvenuta correttamente.
- Girare la carne senza utilizzare utensili che possono pungerla, altrimenti si favorisce la fuoriuscita dei succhi interni, a discapito della morbidezza, e lasciar scottare il secondo lato come si è fatto con il primo.
- A questo punto girare nuovamente la carne, spostare la griglia più in alto e proseguire la cottura a più bassa temperatura, 3 minuti per lato, quindi la carne dovrebbe essere pronta. Attenzione ai tempi indicati: variano a seconda dello spessore e del tipo di carne che state utilizzando. Ci vorrà un po' di esperienza per capire il tempo giusto.
- Le prime volte tagliare un lembo della braciola per valutare il grado di cottura, oppure munitevi di un termometro da cucina a sonda. La temperatura al cuore deve essere di 70°C.
- Terminata la cottura mettere la carne in un piatto o in una teglia, condire con un filo d'olio, una macinata di pepe e coprire. Lasciarla riposare per un paio di minuti per permettere ai succhi che sono concentrati al centro della braciola di ridistribuirsi contribuendo a rendere la carne più uniformemente morbida.

Spiedini

- Gli spiedini sono una preparazione molto amata, ma anche difficile da cuocere. Siccome sono composti da tagli diversi di carne, il rischio di avere pezzi secchi di fianco a pezzi poco cotti è sempre in agguato.
- Gli spiedini non si marinano, perché in genere hanno una componente aromatica (il peperone ad esempio, o le foglie di alloro) e componenti grasse (salsiccia e pancetta) che danno alla preparazione tutto ciò che occorre.

- Per la cottura, scottare un minuto per ogni lato ad alta temperatura, quindi alzare la griglia e cuocere a temperatura più bassa, in modo che la carne possa cuocere bene all'interno.
- Il tempo di cottura indicativo, dopo aver scottato la carne, è di un paio di minuti per lato. Come sempre però serve esperienza e controllo alle prime cotture.
- Appena ritirati dal fuoco metterli in un contenitore chiuso.

Coppa

- Le fettine di coppa sono ricavate dalla zona fra le spalle dell'animale. E' un taglio saporito, con buone infiltrature di grasso, che ben si presta alla cottura sulla brace. Va marinata e cotta come una braciola. Attenzione però allo spessore, se sono molto sottili il tempo di cottura può ridursi anche a solo un paio di minuti per lato.

Pancetta

- Le fettine di pancetta, un taglio ricavato dall'addome del maiale, sono ottime alla brace. Sono ricche di grasso, molto saporite e cuociono come le bistecche di coppa.
- Se vi piace la pancetta croccante, fatevela affettare sottile sottile, quindi metterla sulla brace fintanto che non è diventata bruna e non si è seccata. Quando la ritirate mettetela su un foglio di carta da cucina, quindi gustarla subito, senza mai coprirla.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Peperonata, dadolata di pomodoro con bruschette.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Le KCal si riferiscono ad un contenuto medio riferito alla carne mista, prevedendo una parte di salsiccia, che è molto più grassa del resto (304 KCal in confronto a 140 KCal). Omettendola è possibile diminuire il contenuto calorico fino a 396 KCal a porzione.