



RICETTE PER AFFUMICATORE

LA SALATURA A SECCO

Gli alimenti che devono essere affumicati, vanno generalmente sottoposti ad un processo di salatura a secco o in salamoia secondo i vostri gusti, salvo che non vogliate dare solo un gusto di affumicato prima di procedere alla cottura tradizionale.

Questa tecnica consiste nello strofinare su tutte le superfici della carne un preparato a base di sale. La carne deve poi essere messa in un recipiente non di metallo e ricoperto di un sottile strato di sale. Pigiare bene il sale con il palmo della mano sulla superficie della carne e lasciate riposare il tutto da qualche ora a qualche settimana. Il sale, a contatto con la carne, comincerà ad assorbire l'umidità che c'è sulla superficie della carne.

In caso di una salatura di lunga durata, in un primo tempo, utilizzeremo solo una parte del sale previsto. Trascorso il tempo necessario, bisognerà togliere la carne dal suo recipiente, salarla ancora con il sale rimasto e metterla di nuovo nel recipiente della salatura fino alla fine dell'operazione.

RICETTE PER LA SALATURA A SECCO

In generale occorrono circa 500 g di preparato per salare pezzature di carne dai 5 ai 7 Kg.

Con pezzature da 5 Kg., otterrete una salatura da media a forte e con 7 Kg., il gusto del sale sarà un po' meno forte.

Mescolate il vostro preparato e lasciatelo riposare 24 ore prima dell'utilizzo.

IL PREPARATO DI BASE

- 1 Kg. Di sale
- 350 gr. Di zucchero
- 1 cucchiaio di pepe nero
- 1 cucchiaio di origano
- 1 cucchiaino e mezzo di cipolla in polvere

Per ottenere una versione più speziata di questo preparato, potete aggiungere i seguenti ingredienti a vostro piacimento: peperoncino di Cayenna, alloro tritato, chiodi di garofano tritati, semi di senape, zenzero, macis e noce moscata.

Ecco di seguito dei dati generali che possono orientarvi sui tempi di salatura:

Tipo di pezzo	Tipo di salatura	
	Salatura normale	Salatura lunga
Costolette e pezzi di carne con spessore < di 2,5 cm.	da 6 a 8 ore	4 giorni
Bistecche da 2,5 cm. A 5 cm. di spessore	da 12 a 24 ore	da 4 a 8 giorni
Arrosti	da 1 a 3 giorni	da 8 a 12 giorni

I tempi di salatura sono uguali ai tempi di salamoia. Rinnovate la salamoia o salate più volte (se salate a secco) durante la durata del trattamento e togliete accuratamente tutte le tracce di sale sulla superficie della carne una volta che la salatura sarà terminata. Se un semplice lavaggio non è sufficiente, mettete in ammollo nell'acqua la vostra carne per 10/15 minuti, poi strofinatela con una spazzola e lasciatela seccare per il tempo sufficiente.

E' possibile sostituire la salatura con una marinatura che eliminerà gli odori forti, ammorbidirà la carne e la insaporirà a seconda dei condimenti che sceglierete.

La maggior parte della selvaggina deve essere rosolata durante la cottura, la marinatura potrà essere utilizzata in seguito, per questo scopo. La marinatura si mescolerà, inoltre, al liquido di cottura e servirà a creare delle magnifiche salse e ragù. Per essere sicuri che la vostra marinatura si sposi bene con una selvaggina particolare, potete seguire una sola regola: sperimentare, sarete piacevolmente sorpresi. Fate marinare i pezzi di carne da 6 a 10 ore e gli arrosti circa 24 ore. Non è necessario ricoprire completamente la vostra carne di liquido marinatura. Per garantire una buona suddivisione degli ingredienti, sarà sufficiente girare la carne più volte. Una volta che l'operazione sarà terminata, lasciate sgocciolare il liquido per 1-2 ore prima di affumicare.

Il grasso della selvaggina spesso ha un gusto molto forte ed è il responsabile dei cattivi odori che libera la carne. Per evitare che il grasso impregni irrimediabilmente la carne durante l'affumicatura, bisognerà far sgocciolare il più possibile la carne in modo da togliere il più grasso possibile.

In generale, una carne piuttosto secca dovrà essere rosolata durante l'affumicatura con aggiunta di burro, margarina o olio extravergine di oliva.

E' possibile anche coprire la carne di lardo o lardellarla con grasso di maiale salato o pancetta. Siccome la zona ricoperta di lardo non sarà direttamente a contatto con l'affumicatura, dovrete togliere il lardo circa 1 o 2 ore prima della fine dell'affumicatura per ottenere un buon gusto di affumicato.

LA SALAMOIA

SALAMOIA DI BASE

- 1,4 kg di sale
- 400 gr di zucchero

Vi consigliamo, per iniziare ad impraticarvi con la salamoia, di usare questa salamoia di base per vedere se la trovate di vostro gusto, poi provate le altre salamoie.

Salamoia per la carne di manzo

- 1,4 Kg. Di sale
- 450 gr. Di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di pepe nero
- 5 foglie di alloro sminuzzate

Per dare un po' più di tono alla salamoia, aggiungete del peperoncino di Cayenna, dei chiodi di garofano, dell'aneto, dell'origano e del pepe rosso.

Salamoia per pesce

- 1,4 kg. Di sale
- 450 gr. Di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di cipolla in polvere
- 2 cucchiaini d'origano

Per insaporire un po' la salamoia per pesce, aggiungete del peperoncino di Cayenna, dell'alloro

sminuzzato, dei semi di senape, dello zenzero, del macis, della noce moscata e del pepe.

Salamoia per prosciutto

- 1,4 kg. Di sale
- 450 gr. Di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di pepe nero
- 6 chiodi di garofano sminuzzati

Per insaporire la salamoia, aggiungete del peperoncino di Cayenna, della cannella e del pepe rosso.

Salamoia per volatili

- 1,4 kg. Di sale
- 680 gr. Di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di sale profumato all'aneto
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di salvia
- 5 chiodi di garofano tritati

Potete rinforzare la salamoia incrementandola con zenzero, macis, noce moscata, origano e paprika.

LA SALAMOIA DALLA A ALLA Z

Mettete la carne in una pentola e ricopritela di salamoia. Una pentola piena d'acqua costituirà un peso sufficiente per mantenere la carne in immersione. Se salate per lunghi periodi, è importante rinnovare la salamoia. Cominciate a svuotare la pentola e poi togliete la carne. Dopo aver tolto la salamoia e gli eventuali depositi, versatela in una pentola. Sciacquate e strofinate la carne sotto l'acqua corrente in modo da togliere tutti i residui di sale sulla superficie e poi mettetela nella pentola in una posizione diversa per far in modo che tutta la superficie sia a contatto con la salamoia. Infine non dimenticatevi di far asciugare bene la carne prima di affumicarla.

LE MARINATURE

Per un migliore risultato, le marinature proposte vanno preparate la sera prima dell'utilizzo. Un trattamento di 8/10 ore è appropriato nella maggior parte dei casi. Se avete un dubbio, o se temete che la vostra carne prenda un gusto troppo pronunciato, riducete il tempo a metà.

La marinatura deve ricoprire la carne fino alla metà della sua altezza.

Per assicurarvi che il trattamento sia ben suddiviso nell'insieme dei pezzi, giratelo una o due volte in modo che tutte le parti siano ben immerse.

Le ricette per la marinatura che vi proponiamo, sono delle preparazioni di base, adattate a un tipo di carne ben particolare. Potrete sempre modificarle a seconda dei vostri gusti e aggiungere ingredienti diversi di vostra scelta.

Non dimenticate, comunque, che una spezia forte avrà la tendenza a mascherare il gusto degli altri ingredienti. Per non cadere in questo errore, utilizzate le spezie con parsimonia e non fate macerare i vostri prodotti troppo a lungo.

MARINATURA PER LE CARNI GRASSE

- 20 cl di aceto
- 12 cl di succo di limone
- 12 cl di succo d'arancia
- 12 cl d'acqua
- 1 cucchiaino da caffè di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino da caffè di pepe

Altri ingredienti che potete aggiungere: sedano tagliato, carote, prezzemolo, aglio, succo di limone verde, noce moscata, rosmarino, zucchero, Tabasco.

MARINATURA PER PESCE

- 12 cl di succo d'ananas
- 4 cucchiari di succo di limone
- 2 cucchiaini da caffè di salsa di soia
- ¼ cucchiaino da caffè di pepe
- 1 grosso aglio tritato

Altri ingredienti che potete aggiungere: alloro, zucchero di canna, aneto, zenzero, olio d'oliva, succo d'arancia o di ananas, origano, aceto di vino.

MARINATURA PER PICCOLA SELVAGGINA

- 50 cl d'acqua
- 25 cl di vino
- 25 cl di aceto
- 12 cl d'olio vegetale
- 1 cucchiaio d'origano
- 1 cipolla di dimensione media tagliata

Altri ingredienti possibili: alloro, aglio, noce moscata, maggiorana, prezzemolo, salvia, zucchero.

MARINATURA PER CARNI FATTE

- 25 cl di vino
- 25 cl d'acqua
- 12 cl di aceto
- 12 cl di olio vegetale
- 2 cucchiaini da caffè di sale
- 1 cucchiaino da caffè di pepe
- 1 cucchiaino da caffè di cipolla in polvere
- ½ cucchiaino da caffè d'aglio in polvere

Altri ingredienti possibili: peperoncino della Jamaica, alloro, carote tagliate a rondelle, sedano, prezzemolo, succo di frutta, olio d'oliva.

MARINATURA PER CACCIAGIONE (CERVI, CAPRIOLI, CINGHIALE...)

- 25 cl di olio d'oliva
- 25 cl di aceto
- 12 cl d'acqua

- una piccola manciata di prezzemolo
- 1 cucchiaino di peperoncino della Jamaica
- 1 cipolla di dimensioni medie tagliata

Altri ingredienti possibili: alloro, carote o sedano tagliati a rondelle, chiodi di garofano, aglio, menta, pepe, salvia, timo, vino.

MARINATURA PER CARNI MOLTO MAGRE

- 25 cl di vino
- 20 cl di olio extravergine di oliva
- ½ cucchiaino da caffè di sale
- ½ cucchiaino da caffè di pepe
- ½ cucchiaino da caffè di aglio in polvere

Altri ingredienti possibili: carote tagliate a rondelle, sedano, cipolla, prezzemolo, rosmarino, santoreggia, timo.

MARINATURA AL VINO ROSSO

Questa tecnica si usa per le carni bianche (pollo, galletto, coniglio, oca...), maiale, agnello, o carni rosse (manzo, anatra...). 1 litro di marinatura serve per circa 1,2 Kg. di carne.

- 1 litro di vino generoso, consistente
- 1 mazzetto di erbe aromatiche come timo, rosmarino, alloro
- 10 cl d'aceto
- 3 carote
- 3 cipolle
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- pepe nero macinato
- sale

Sbucciate e tagliate a fettine sottili le carote, le cipolle e lo scalogno e mettete tutto in un piatto.

Tagliate l'aglio e aggiungetelo al resto già preparato.

Ricoprite il tutto con il vino già mescolato in precedenza all'aceto.

Coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigorifero.

Ogni tanto mescolate questa marinatura con un cucchiaino di legno.

Le carni possono marinare fino a 2 ore a temperatura ambiente e 24 ore in frigorifero.

MARINATURA AL VINO BIANCO

Eccellente per il cinghiale.

Si utilizza 1 litro di marinatura per circa 1,2 Kg. di carne.

- 1 litro di vino bianco secco
- 10 cl di aceto
- 5 cl di succo di limone
- 3 carote
- 2 cipolle
- 2 scalogni
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 1 spicchio d'aglio
- coriandolo

- sale, pepe
- salvia

Sbucciate e tagliate a fettine sottili tutti i legumi. Metteteli in un piatto in modo che condiscano la carne. Aggiungete gli aromi e l'aglio precedentemente tagliati. Salate, pepate e ricoprite di vino.

Aggiungete l'aceto e il succo di limone. Conservatelo al fresco e girate la carne regolarmente.

Una marinatura al vino bianco è più leggera rispetto ad una marinatura al vino rosso sempre preservando il sapore del vostro cinghiale.

Dopo aver finito la marinatura della carne, passatela nell'affumicatore e fate un'affumicatura a caldo per una cottura completa.

Se preferite solo il gusto di affumicato, allora farete un'affumicatura a freddo e finirete la cottura del vostro pezzo di carne nel forno tradizionale o nel girarrosto.

AFFUMICARE A CALDO O A FREDDO, PROFUMARE GLI ALIMENTI

Una volta presa la vostra decisione in merito alla salatura, si pone la questione sul tipo di affumicatura da praticare : affumicare a caldo o a freddo?

L'affumicatura a freddo avrà solo lo scopo di profumare la carne. Un'affumicatura da mezz'ora a 4 ore a meno di 50°C, darà alla vostra carne un gusto di affumicato che amerete.

Lo stesso dicasi per i vostri hamburgers, hot-dogs e carni per arrostiti ai quali darete una piccola punta di esotismo già dopo un'ora di affumicatura.

Perciò se desiderate dare un lieve gusto di affumicato alle carni che avete intenzione di cucinare in seguito, mantenetevi su delle temperature dai 20°C ai 30°C, anche per tagli di carne di notevoli dimensioni. Questa tecnica di affumicatura seguita da una cottura, si applica perfettamente alle cotolette e alle svizzere (da affumicare da 1 a 4 ore in base al gusto desiderato) ed agli arrostiti (da affumicare fino a 6 ore).

Avrete anche la possibilità di insaporire la carne con una preparazione a base di sale e di spezie appena prima dell'affumicatura al fine di “rinforzare” il gusto del prodotto finale.

Alcune persone preferiscono far cucinare la carne prima e non dopo l'affumicatura poiché ritengono che il gusto di affumicato sia più pronunciato, non essendo alterato dalla cottura.

Un altro fattore da tenere in considerazione al momento della scelta dell'ordine delle operazioni (cottura prima dell'affumicatura o affumicatura prima della cottura) è la riduzione del tasso di umidità della carne dovuto al processo di affumicatura. Se le carni umide o grasse non sono toccate da questo problema, per le carni secche al contrario, la sequenza “cottura poi affumicatura” può portare problemi. Per esempio, un arrosto di manzo cotto e poi a lungo affumicato, rischierà di seccarsi.

Affumicando all'inizio e poi facendo cuocere le carni secche, otterrete un prodotto finale di maggiore qualità. Se la carne è già cotta, potrete sempre evitare l'inaridirsi della carne riducendo la temperatura di affumicatura e bagnando regolarmente con i succhi di cottura.

Il tempo di affumicatura per le carni da affumicare dopo la cottura, è generalmente compreso tra 1 e 4 ore.

AFFUMICATURA A CALDO: PROFUMARE CUCINANDO

Tutte le temperature superiori a 40°C provocano la cottura. Va da sé che più la temperatura è alta, più la cottura è veloce. Si parla di affumicatura a caldo (con cottura) quando la temperatura di affumicatura supera i 50°C.

L'affumicatura a caldo vi farà risparmiare tempo e vi permetterà di preparare un piatto pronto da servire senza ulteriori procedimenti contrariamente all'affumicatura a freddo che impone una cottura dopo l'affumicatura, in genere al forno. Il tempo e la temperatura di affumicatura variano in funzione al tipo di alimento da cucinare, della pezzatura e dal tipo di cottura desiderata. Le

temperature superiori a 95°C sono ideali per una cottura-affumicatura, anche se la maggior parte delle carni possono essere affumicate a caldo attorno ai 75°C se il tempo di affumicatura è sufficientemente prolungato. Queste temperature vi sembreranno senza dubbio abbastanza basse in confronto a quelle che si utilizzano per una cottura al forno, ma sono comunque sufficienti per cucinare perfettamente tutti i tipi di carne. Nel caso decidiate di ridurre la temperatura allungando il tempo di cottura, otterrete una carne più umida rispetto ad una cottura tradizionale. Infine, per sapere se una grossa pezzatura è ben cotta, si può utilizzare un termometro per la carne prendendo la temperatura al cuore, mentre per le pezzature più piccole, una semplice occhiata sarà sufficiente.

AFFUMICATURA A FREDDO + AFFUMICATURA A CALDO

Se affumicate a caldo della carne di diverse pezzature, i più piccoli rischiano di essere perfettamente cotti prima di essere sufficientemente impregnati del gusto di affumicato ricercato, mentre i più grossi potranno beneficiare dei vantaggi dell'affumicatura per tutto il tempo della loro cottura.

Cercate perciò di affumicare sempre pezzature simili mentre per “rinforzare” il gusto delle pezzature più piccole, affumicatele prima a freddo poi a caldo.

L'ANATRA E L'OCA

Salare o mettere in salamoia i pezzi di anatra o di oca applicando alle anatre, generalmente più piccole dei tempi di salatura e di affumicatura più corti.

Le oche e le anatre hanno una carne molto più grassa e il problema dell'inaridirsi delle carni non si presenta. Salato e affumicato secondo la tecnica tradizionale, questo tipo di carne è una vera delizia e coloro che temono il gusto del sale, potranno affumicare dopo la cottura (da 1 a 4 ore) o a freddo senza salare.

CUOCERE I VOLATILI AFFUMICATI

Se decidete di finire la cottura dei volatili nel forno tradizionale, prendete tutte le precauzioni necessarie per evitare il seccarsi delle carni. L'affumicatura a bassa temperatura mantiene notevolmente la morbidezza del volatile, ma la cottura o il riscaldamento nel forno implica delle temperature molto elevate e dunque un rischio di disidratazione. Generalmente, il semplice fatto di avvolgere la carne in un foglio d'alluminio non sarà sufficiente a impedire che si secchi. Se fate cucinare dei pezzetti di carne o un volatile molto grosso, avvolgete accuratamente il tutto in un foglio d'alluminio dopo aver aggiunto all'interno qualche cucchiaino d'acqua.

Non dimenticate che il volatile salato e affumicato può prendere una colorazione rossastra, che è normale per il tipo di cottura.

LE FRATTAGLIE DEL VOLATILE

Non fate l'errore di gettare le frattaglie del volatile. Il cuore, il ventriglio e il fegato affumicati sono bocconi prelibati che uguaglieranno numerosi piatti. Potrete utilizzare il fegato di pollo o d'oca affumicato per fare dei deliziosi paté. Per cominciare, fate cuocere le vostre frattaglie. Tagliate il vostro ventriglio in piccoli pezzettini, i fegati e i cuori interi. Fateli bollire a fuoco lento dentro un po' d'acqua per 1 ora versando dentro l'acqua un po' di sale o di spezie per profumarli. Potete anche farli marinare fino all'indomani. Prima di affumicare, mettete una teglia sopra alla griglia del vostro affumicatore e cospargetela d'olio extravergine di oliva per evitare che la carne si attacchi. Per ottenere un gusto leggero, affumicate da 1 a 2 ore a freddo (tra 25°C e 30°C).

UN PATE' A BASE DI FEGATINI DI VOLATILE

Ecco qui come preparare semplicemente e rapidamente un eccellente paté di fegato di volatile affumicato da spalmare.

Fate cuocere e affumicare sei fegati di dimensioni medie. Tagliateli a pezzettini e tritateli contemporaneamente ad un uovo sodo. Mescolate fino ad ottenere una consistenza omogenea e aggiungete un po' di maionese per ammorbidire il tutto. E' finito, potete preparare le vostre tartine.

CONSERVAZIONE

La carne del volatile correttamente salata e affumicata si conserva per più settimane fuori frigorifero.

E' comunque preferibile conservarla in frigorifero per evitare la proliferazione delle muffe.

METODO VELOCE

Come tutte le altre carni, il volatile può essere affumicato prima o dopo la cottura. Più il pezzo è piccolo, più il gusto di affumicato lo impregna rapidamente. Attenzione comunque, l'affumicatura, soprattutto a temperatura elevata, tende a seccare i piccoli pezzi, in particolare i petti del pollo disossati. L'affumicatura umida permette di ridurre il seccarsi della carne ma è comunque preferibile allungare i tempi di affumicatura e di scegliere un pollo intero o dei grossi pezzi ricoperti dalla loro pelle.

Affumicando il vostro pollo prima della cottura, beneficerete di un gusto di affumicato più pronunciato; e una volta in più, preferite un pollo intero o dei grossi pezzi. Sfregare la pelle del vostro pollo con del sale e affumicate a bassa temperatura (tra i 20°C e i 30°C) per evitare il seccarsi. Vi ci vorranno dalle 2 alle 4 ore per dare un bel sapore di affumicato a dei pezzetti di pollo e dalle 2 alle 6 ore per un pollo intero. Potrete poi cuocere la carne secondo la vostra ricetta abituale.

LA SALATURA DEL POLLO

Contrariamente ad altri tipi di volatili, il pollo è raramente salato secondo il metodo tradizionale lungo. La carne cruda può essere semplicemente massaggiata con il sale o con delle spezie poco prima dell'affumicatura, oppure salata qualche ora in salamoia. Niente impedisce, d'altra parte, una salatura più lunga. Un pollo intero trattato in salamoia dalle 12 alle 24 ore, avrà un sapore molto più uniforme.

L'AFFUMICATURA

Affumicate il vostro pollo tra i 40°C e i 50°C. Se il vostro pollo non è troppo grosso o se lo affumicate a pezzi, inumiditelo con burro o con olio extravergine di oliva più volte mentre lo affumicate per evitare che la carne si secchi.

Se utilizzate dei pezzi o un mezzo pollo, otterrete un leggero gusto di affumicato in un'ora. Per produrre un sapore più forte, ripetete l'operazione fino ad arrivare ad un totale di 4 ore.

La cottura completa della carne esige delle temperature dai 95°C ai 105°C. Se il vostro affumicatore non può raggiungere queste temperature, cuocete tra gli 80°C e i 95°C. Vi ci vorrà semplicemente un po' più di tempo.

Girate i pezzi una o due volte durante l'affumicatura e, se lo ritenete necessario, bagnate la carne con la salsa o il succo di marinatura. La pelle non tarderà a dorarsi e appena il pollo sarà ben cotto, le sue ossa si staccheranno molto facilmente dalle articolazioni.

Appena prima di affumicare un pollo intero, potete cospargerlo interamente con una preparazione per la salatura a secco o con del sale speziato per aggiungere una piccola punta salata molto saporita in bocca. Affumicate finché la pelle sarà di colore scuro, occorrono 2 o 3 ore per ottenere un gusto mediamente forte.

Per cucinare e affumicare nello stesso tempo, affumicate il pollo a caldo tra i 95°C e i 105 °C. Infilate un termometro da carne nella parte più spessa del petto dell'animale o tra la coscia e il corpo controllando che la punta del termometro non sia in contatto con un osso. Affumicate finché

la temperatura della carne arriverà a 70°C.

Se il vostro affumicatore non supera i 95°C, è sconsigliato di procedere con un'affumicatura a caldo poiché il tempo di cottura sarebbe troppo lungo e la vostra carne potrebbe seccarsi.

AFFUMICARE LE CARNI ROSSE

Se praticate un'affumicatura a caldo, mettete un termometro da carne nella parte più spessa del pezzo, assicurandovi che la punta non tocchi l'osso, e affumicate tra i 95°C e i 105°C finché la temperatura interna della carne corrisponderà al livello di cottura desiderato: 60°C per una carne al sangue, 70°C per una carne cotta al punto giusto e 75°C per una carne ben cotta. Se affumicate una bistecca o un piccolo arrosto, inserite il termometro da carne in orizzontale.

L'affumicatura a caldo darà alla vostra carne un sapore leggero. Per aumentare il gusto di affumicato, procedete con un'affumicatura a freddo per 1 - 2 ore prima dell'affumicatura a caldo.

Il termometro da carne deve essere inserito nella parte più spessa del pezzo.

IL PASTRAMI

Per fare un pastrami, prendete un pezzo di carne di bue e una salamoia a cui dovrete aggiungere qualche spezia. Il pastrami classico è fatto a partire dal petto disossato o dalla pancia disossata, ma la ricetta qui sotto può essere realizzata con qualsiasi pezzo del bue.

Mescolate gli ingredienti seguenti:

- 440 gr di sale
- 165 gr di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di spezie per marinature
- ½ cucchiaino di pepe
- ¼ cucchiaino di cipolla in polvere
- un pizzico di peperoncino di Cayenne
- 5 chiodi di garofano tritati
- 4 spicchi aglio tritati

Mescolate il tutto dentro all'acqua fino a ottenere una soluzione all' 80% salina (cioè finché una patata o un uovo fresco buttati dentro questo preparato non galleggeranno in superficie). Preparate la salamoia in quantità sufficiente per coprire completamente il vostro arrosto. Lasciate macerare la carne per 2 giorni per kg. Togliete la carne dalla salamoia, sciacquatela e lasciatela asciugare prima di affumicarla. Affumicate a freddo per 3-4 ore, poi fate cuocere nel forno tradizionale o affumicate a caldo finché la cottura sarà terminata.

AGNELLO E MONTONE

Come il maiale, l'agnello è una carne tradizionalmente salata su dei lunghi periodi; è quindi a questo tipo di trattamento che corrispondono le istruzioni date di seguito. Potete modificare i tempi di salatura e affumicatura a seconda dei vostri gusti.

Le tecniche di salatura sono le stesse che per la carne di maiale oppure la salamoia classica. .

Piccola differenza: generalmente con l'agnello si utilizzano delle quantità di zucchero leggermente superiori. L'aglio, la cipolla, la senape e il pepe si sposano bene con questo tipo di carne.

Il tempo di salatura varia in funzione del tipo di pezzo: da 3 a 5 giorni per i pezzi di piccola dimensione come il petto, le cotolette o il lombo, da 5 a 10 giorni per i cosciotti e le spalle di dimensioni normali e da 10 a 15 giorni per i piccoli cosciotti da 2,3 a 2,7 Kg.

Lavate e lasciate asciugare, poi affumicate tra i 40°C e i 50°C per 1-2 giorni. Se affumicate a caldo, utilizzate un termometro da carne per assicurarvi che la vostra carne sia ben cotta (deve raggiungere una temperatura di 63°C al cuore).

La carne d'agnello ben salata e affumicata è estremamente saporita. Per limitare il tempo di affumicatura necessario, riducete le dimensioni dei vostri pezzi di carne.

Sfregate la carne con una preparazione a base di sale, affumicatela da 20°C a 30°C, da 1 e 4 ore, poi tiratela fuori per farla cuocere o affumicatela a caldo.

IL MANZO

CUCINARE PRIMA, AFFUMICARE DOPO

Anche se questa procedura è generalmente riservata agli arrostiti, tutti i pezzi di manzo già cotti possono essere affumicati a freddo per dar loro un buon gusto di affumicato.

La tecnica è la stessa utilizzata per il maiale. Il tempo di affumicatura varia da una mezz'ora a 4 ore in funzione dello spessore del pezzo di carne e dell'intensità del gusto desiderata.

Come salare la carne di manzo?

Se il pezzo da preparare è un pezzo di manzo grosso, la cosa migliore da fare è salarlo; migliorerete sensibilmente il suo gusto e il suo profumo. La salatura non è indicata per i pezzi di manzo sottili.

Apprenderete, in questa parte di spiegazione, a salare il manzo in modo tradizionale.

Se non avete intenzione di conservare a lungo la vostra carne, potete liberamente adattare il tempo di salatura in funzione del vostro gusto personale.

Salare un taglio di manzo: preparate una salamoia standard all' 80% o salate a secco da 1 a 4 ore e poi risciacquate sotto l'acqua. Lasciate asciugare e poi affumicate a freddo (da 20°C a 30°C) da 1 a 4 ore. Quindi potete cuocere i vostri pezzi al barbecue, usare la vostra ricetta classica o farli cuocere interamente da un'affumicatura a caldo. In questo caso, affumicate tra i 95°C e i 105°C finché i pezzi saranno ben cotti (l'osso dovrà staccarsi facilmente dalla carne).

Salare una bistecca: una salatura da 4 a 8 ore sarà sufficiente per profumare la vostra bistecca. Se è molto sottile, 2 ore dovrebbero essere sufficienti. Se credete che sia veramente un peccato salare una buona bistecca, saltate questa tappa e passate direttamente all'affumicatura.

Per ottenere un gusto più marcato, affumicate a freddo per circa 1 ora e fino a 4 ore per un sapore più deciso.

Sopra ai 95°C, la carne cuoce rapidamente all'interno dell'affumicatore. Tirate fuori le vostre bistecche quando raggiungono il grado di cottura che desiderate.

Vi ricordiamo che la carne di manzo affumicata, soprattutto se è stata salata, avrà un colore rosso più marcato che una bistecca cotta nel modo tradizionale.

Salare un arrosto di manzo: un arrosto deve essere salato circa 8 ore per kg. Si può aumentare o diminuire a seconda se i pezzi sono particolarmente grossi o piccoli. Ci sono due opzioni: salamoia o salatura a secco.

In questo secondo caso, se il trattamento deve durare più di una settimana, ri-salate al 5° giorno e riposizionate i pezzi nel sale per 3-4 giorni per garantire una omogenea penetrazione del sale.

Dopo la salatura, lavate sistematicamente la carne e lasciatela asciugare per il tempo sufficiente in modo che non ci siano più tracce di umidità sulla superficie. Per facilitare e accelerare questo processo, tamponate la carne con la carta assorbente dopo il lavaggio, sapendo che per una asciugatura completa occorrono da 4 a 8 ore.

LA CARNE DI SELVAGGINA SECCATA

Tutta la carne di selvaggina magra può essere seccata senza problemi, compresi i pezzi sottili. Se la pelle è particolarmente dura, provate a tagliarla a strisciole perpendicolarmente nel senso della fibra. Ma per ottenere un prodotto veramente delizioso, selezionate i migliori pezzi di selvaggina, poi salate e affumicate.

LA CONSERVAZIONE

Potete congelare la carne della grossa selvaggina ad una temperatura inferiore ai -20°C senza grande perdita di sapore. Più il vostro pezzo di carne è grosso, più si conserverà senza rischio di degradazione. Potete imbustare ermeticamente ciascun pezzo di carne sottovuoto.

SPECIFICHE DEI DIVERSI ANIMALI

Se i tempi di salatura e di affumicatura dipendono essenzialmente dalla dimensione del pezzo di carne, ogni tipo di carne dovrà essere preparato tenendo conto delle proprie caratteristiche. Per aiutarvi, vi presentiamo le specifiche dei trattamenti per ciascun animale.

Il cervo e il capriolo

Una buona carne di cervo affumicata è un piatto regale. Accontentatevi di affumicarla dopo la cottura o aggiungete una salatura o una marinatura per rinforzare e diversificare i sapori. La salatura di lunga durata è esclusa in questo caso, tranne che in un'ottica di conservazione a lungo termine, poiché secca troppo la carne.

E' più saggio mantenere una salatura leggera o una marinata a scopo puramente gustativo.

Il cimiero, la spalla, il petto e il collo del cervo costituiscono dei piatti eccellenti tant'è vero che gli altri pezzi di carne sono apprezzati specialmente in arrosti. Il fegato e il cuore sono ugualmente molto saporiti. Affumicate a freddo dopo la cottura. I piccoli pezzi possono essere affumicati a caldo. Il capriolo appartiene alla stessa famiglia del cervo, ma è più leggero. La sua carne sottile e tenera non ha bisogno di essere ammorbidita prima di essere affumicata.

Il cinghiale

Se desiderate affumicare le cosce, non pelatele.

Come per il prosciutto del maiale, la pulizia della parte attorno alla testa del femore e l'arteria femorale è importantissima. Non esitate, appena tagliato, a metterci sopra una manciata di sale e di pepe per prevenire la putrefazione.

Il Camoscio

La cottura è la stessa applicata per il maiale.

METODO VELOCE

Per avere in poco tempo un'eccellente selvaggina affumicata, fate un'affumicatura a freddo con o senza salatura.

I tempi di affumicatura a freddo (come da tabella qui sotto), corrispondono a un gusto medio che soddisfa la maggior parte dei palati.

AFFUMICATURA A FREDDO DELLA CARNE DI GROSSA SELVAGGINA (A MENO DI 50°C)

Tipo di pezzo	Tempi di affumicatura
Cotolette e pezzi di carne con spessore < di 2,5 cm.	Da mezz'ora a un'ora e mezza
Bistecche da 2,5 cm. a 5 cm. di spessore	Da 45 minuti a 2 ore
Arrosti	Da 12 a 18 minuti per centimetro di spessore

Una volta affumicata a freddo la vostra carne, potete cominciare a cucinarla con una vostra ricetta.

AFFUMICATURA A CALDO

L'affumicatura a caldo della grossa selvaggina (tra i 95°C e i 105°C) non crea nessun problema.

Se il vostro affumicatore non raggiunge questa temperatura, potete procedere ugualmente con la cottura, ma questa ci metterà più tempo.

Se non siete sicuri che il vostro affumicatore abbia abbastanza potenza per cuocere il vostro pezzo di carne, utilizzate, ogni volta che vi è possibile, un termometro per la carne in modo da sapere sempre con precisione in quale momento la carne è cotta a vostro gusto.

In generale, la carne di selvaggina è perfettamente cotta quando raggiunge la temperatura interna di 70°C. Visionare regolarmente la temperatura interna, sarà sufficiente per conoscere lo stato di cottura dei piccoli pezzi di carne e un breve periodo di affumicatura a freddo darà alla carne un gusto di affumicato un po' più marcato.

Il cuore, il fegato e la lingua

Queste parti sono spesso le più ricercate nella selvaggina e un'affumicatura giusta permetterà loro di esprimere tutte le loro qualità gustative.

La loro preparazione è identica a quella per la carne di animali domestici. Il cuore è generalmente più grosso negli animali di selvaggina rispetto a quello degli animali domestici. Questo significa che i tempi di salatura e di affumicatura dovranno essere un po' più lunghi. La lingua dovrà essere accuratamente salata e affumicata.

PESCE

SALATURA A SECCO STANDARD

Questa tecnica consiste in una preparazione a base di sale sul pesce.

Pressate per bene il sale finché si formerà un sottile strato sulla superficie del pesce.

Poi mettetelo nel frigorifero e lasciate agire il sale per 6/10 ore in base allo spessore dei filetti e dal livello di sale desiderato.

Una volta che avete salato il vostro pesce in salamoia o a secco, sciacquatelo leggermente con l'acqua fredda e lasciatelo seccare completamente prima di affumicarlo.

L'AFFUMICATURA

Metodo veloce

Cominciate con dei filetti sottili. Insaporiteli leggermente con la preparazione a base di sale, metteteli nel vostro affumicatore pre-riscaldato e attendete circa un'ora. Se la temperatura del vostro affumicatore è sufficiente (tra i 65°C e i 75°C), i vostri filetti saranno cotti al punto giusto e ben dorati. Se la temperatura non sarà stata sufficiente per cuocere la carne, i vostri filetti avranno un buon gusto di affumicato, ma dovrete passarli al forno prima di poterli mangiare.

CUOCERE PRIMA, AFFUMICARE DOPO

Potete trasferire il vostro pesce direttamente dal forno all'affumicatore. Affumicate tra i 40°C e i 50°C. Nella maggior parte dei casi, otterrete un buon sapore di affumicato e una carne ben dorata e deliziosa dopo circa due ore. E se amate il gusto del sale, allora nell'ordine: salate, cuocete e affumicate.

L'AFFUMICATURA A FREDDO

Se desiderate che il gusto di affumicato resti discreto, effettuate un'affumicatura a freddo tra i 20°C e i 30°C con l'apposito Kit di Affumicatura a Freddo Reber. Entro 4 ore, otterrete un sapore dolce che resterà presente dopo la cottura.

L'AFFUMICATURA A CALDO

Imburrate o oliate leggermente le griglie del vostro affumicatore in modo che il pesce non si attacchi e mettete i filetti sulla griglia distanti l'uno dall'altro in modo da non toccarsi.

Come per la salatura, le variabili sono troppo numerose per potervi dare un tempo di affumicatura preciso. Rispettate semplicemente una temperatura compresa tra i 65°C e i 75°C e sarà sufficiente per cuocere e affumicare completamente un filetto molto sottile in un'ora, ma ci vogliono da 2 a 4 ore per un pezzo spesso 4 cm.

Verificate regolarmente lo stato di avanzamento della cottura. Certi pesci magri hanno la tendenza a seccarsi rapidamente e necessitano di più attenzione. Ammorbiditeli con olio extravergine di oliva per conservare la loro flessibilità.

Quando sarà cotta al punto giusto, la carne del pesce sarà ben dorata.

Attenzione: i grossi pezzi possono sembrare cotti, ma all'interno la carne non ha finito di cuocersi. Per evitare delle spiacevoli sorprese, comprimate la carne del pesce con una forchetta. Se ha la tendenza a sgretolarsi, non ci sono dubbi, è cotto.

IL SALMONE AFFUMICATO A FILETTI

Togliete le pinne al salmone. In seguito separatelo dalle lische senza togliere la pelle. Mettete le due metà sul lato della pelle. Nel passare le dita sui filetti, sentirete le lische laterali che bisogna imperativamente togliere. Aiutatevi con una pinzetta. Questa operazione deve essere fatta molto accuratamente poiché se lascerete delle lische, sarà poi difficile tagliare i filetti affumicati in fettine sottili.

I vostri filetti sono pronti per la salatura:

- stendere il filetto dalla parte della pelle su un letto di sale grosso
- cospargere la polpa con alcuni cucchiaini di zucchero (aumenta la consistenza della carne) e ricoprite con uno strato di sale grosso.
- lasciare in salatura per 8/12 ore in un luogo fresco e asciutto o in frigorifero (in questo caso il salmone prenderà meno il gusto del sale)
- togliere il sale, sciacquare, asciugare con carta da cucina e bagnare il filetto con Rum o Whisky secondo i gusti
- lasciare asciugare in frigorifero per 2/3 ore per facilitare la formazione di una pellicola superficiale che aiuterà il processo di affumicatura
- affumicate a freddo con l'apposito Kit per Affumicatura a Freddo (brevetto depositato) Reber da 2 a 4 ore
- asciugate con carta da cucina e mettete il filetto sottovuoto in frigorifero per uno o due giorni prima di consumare (per far penetrare uniformemente la salatura e l'affumicatura)

Questo sistema di salatura ed affumicatura a freddo e' applicabile, con le dovute modifiche delle tempistiche, a tutto il pesce che si vuole conservare e/o consumare affumicato, dagli sgombri, alle sarde, dal Pesce Spada al Tonno persino alla Coda Di Rospo che, salata per 15 minuti, affumicata per un'ora e poi cotta al vapore per 15 minuti accompagna con il suo gusto delicato le insalate piu' varie.

TEMPI MEDI PER L'AFFUMICATURA DEL SALMONE

Peso del filetto	Salatura	Risciacquo	De-salatura	Affumicatura
0,5 kg.	1h	obbligatorio	si	1h 30'
1,0 kg.	2h	obbligatorio	si	2h 30'
1,5 kg.	2h 30'	obbligatorio	si	3h
2,0 kg.	4h	obbligatorio	si	3h 30'
2,5 kg.	5h	obbligatorio	si	4h

ALCUNE RICETTE

OLIO AFFUMICATO

L'olio Extravergine di Oliva affumicato a Freddo e' un condimento versatile e sorprendente per gli aromi che sprigiona nei piatti per i quali e' utilizzato, con l'apposito Kit per Affumicatura a Freddo (brevetto depositato) Reber l'olio extravergine di Oliva non viene alterato nelle sue qualita' organolettiche ma solo integrato con l'aroma affumicato ed eventualmente con gli aromi delle erbe aromatiche e delle essenze utilizzate.

Mettere l'olio extravergine di Oliva in una ciotola piuttosto larga e affumicare da 1 a 3 ore.

Si conserva in un vasetto a chiusura ermetica in frigorifero e si usa come condimento su tutti i piatti ai quali si vuole abbinare il gusto dell'olio extravergine di Oliva e dell'aroma affumicato.

ZUPPA DI PESCE AFFUMICATO CON CROSTINI

- 115 gr di lardo o di carne di maiale salata e tagliata in piccoli pezzi
- circa 450 gr. di pesce affumicato tagliato in piccoli pezzi
- 4 patate di media dimensione pelate e tagliate a spicchi
- 2 cipolle tagliate finemente
- 70 cl di acqua bollente
- 50 cl di latte
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- qualche crostino

Fate rosolare il lardo o i pezzi di carne dentro una padella finché non saranno ben rosolati, poi metteteli sulla carta assorbente.

Aggiungete il pesce affumicato, le patate e le cipolle e ricoprite tutto con l'acqua bollente.

Fate cuocere a fuoco lento per una trentina di minuti o fino a quando le patate saranno ben cotte.

Aggiungete il latte e lasciate cuocere ancora per 10 minuti. Aggiungete il sale e il pepe, e appena prima di servire, qualche crostino.

INSALATA DI FRUTTI DI MARE

- 200 gr. Di pesce affumicato
- 180 gr. Di carne di granchio in barattolo
- 180 gr. Di gamberetti
- 2 cucchiaini di pinzimonio
- circa 115 gr. Di sedano tagliato in piccoli pezzettini
- circa 80 gr. Di maionese
- circa 80 gr. Di cetriolo a pezzetti
- 3 cucchiaini di radicchio tagliato
- 2 cucchiaini di succo di limone
- sale, pepe e paprika a secondo del vostro gusto

Unite il pesce e la carne del granchio. Togliete il filo nero dei gamberetti e mescolateli con il pesce e la carne di granchio. Aggiungete il pinzimonio, mescolate il tutto e lasciate riposare per 15/30 minuti. Aggiungete gli altri ingredienti e mescolate piano l'insieme. Servite con una insalata verde.

CREMA DI SALMONE AFFUMICATO

- circa 450 gr. Di salmone affumicato
- 2 litri di latte
- 2 cipolle tagliate
- 4 cucchiaini di burro
- 4 cucchiaini di farina
- ¼ cucchiaino da caffè di pepe
- 2 cucchiaini da caffè di sale

Passate grossolanamente il vostro salmone. Fate bollire il latte con la cipolla e poi togliete la cipolla. Fate fondere il burro, aggiungetevi la farina, il pepe e il sale.

Aggiungete progressivamente il latte mescolando.

Aggiungete il salmone e cuocete finché il tutto sarà ben omogeneo e consistente.

GAMBERETTI FARCITI COTTI AL FORNO CON OLO AFUMICATO

Per 6 persone:

- 24 gamberetti crudi di media/grossa dimensione, sgusciati e senza coda
- 10 cl. Di Olio extravergine di Oliva affumicato a Freddo
- 55 gr. Di burro o di margarina
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 1 cucchiaino da caffè di sale
- ½ cucchiaino da caffè di pepe nero macinato grosso
- circa 190 gr. Di cipolla finemente tagliata
- circa 50 gr. Di pane fresco sbriciolato
- 2 cucchiaini di formaggio bianco o di crema fresca
- 1 cucchiaino da caffè di sale
- ½ cucchiaino da caffè di timo secco
- ½ cucchiaino da caffè di dragoncello secco
- Prezzemolo fresco tagliato
- quarti di limone

Arrotolate i vostri gamberetti e fissateli a ricciolo con uno stuzzicadenti.

Pre-riscaldate il vostro forno a 180°C.

In un piatto da arrosto poco profondo, mescolate l'olio, i 55 gr. di burro o di margarina, l'aglio, il primo cucchiaino da caffè di sale e il pepe e fate scaldare il tutto per 6 minuti. Fate fondere i due cucchiaini di burro o di margarina in una piccola casseruola.

Aggiungete la cipolla e il pane. Fate rosolare nella casseruola per 5 minuti a fuoco lento. Lasciate raffreddare. Aggiungete il formaggio bianco o la crema fresca, il secondo cucchiaino da caffè di sale, il timo e il dragoncello e mescolateli per ottenere una salsa omogenea.

Mettete un cucchiaino di questa salsa al centro di ogni gamberetto arrotolato, poi disponeteli uno accanto all'altro in un solo cerchio nel piatto e bagnateli abbondantemente con l'olio affumicato tiepido. Mettete il coperchio sul piatto e fate cuocere 10/12 minuti finché la carne dei gamberetti comincerà a intenerirsi.

Togliete gli stuzzicadenti e insaporite l'insieme di prezzemolo fresco. Servite ben caldo con i quarti di limone eventualmente irrorando con altro olio affumicato.