

## Metodi per rigenerare i prodotti

Tutti i prodotti proposti da The River Bbq sono stati cucinati fino alla temperatura ideale.

Dopo la cottura, la carne subisce un ciclo di abbattitura della temperatura al fine di preservarne salubrità e integrità di proprietà organolettiche.

Il ciclo di abbattitura può essere “positivo” o “negativo”. Nel primo, la carne non viene portata sotto zero, ma a temperatura di frigorifero, intorno ai 3° centigradi. Nel secondo la carne viene surgelata e portata a circa -18° centigradi.

Io ho deciso di fare cicli positivi principalmente per due motivi:

1. la lunga cottura a bassa temperatura, l'affumicatura, arcaico strumento di conservazione dei cibi, e l'imbustamento sottovuoto permettono una lunga conservazione in frigorifero;
2. vorrei lasciare a te la scelta di congelare le mie confezioni in caso di bisogno.

Se decidi di congelarla, ricorda che l'ideale è sempre scongelare i prodotti in frigorifero. Ci vuole più tempo, ma è più sano e non darai modo ai batteri di proliferare.

Una volta scongelato o se lo hai sempre conservato in frigorifero, i prodotti vanno riscaldati (rigenerati) prima di essere consumati.

Se hai fretta, puoi togliere la carne dalla confezione, porla in un recipiente adatto e riscaldarla qualche minuto al microonde.

Dovesse trattarsi di stinco o costine, questo andrà un po' a discapito della crosticina esterna, ma quello che mangerai sarà comunque buono, non temere!

Prodotto	Metodo ideale	Tempi
Baby Back Ribs	Bagnomaria (+ Forno)	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 15/20 minuti. Per un esterno più croccante, togliere dalla confezione e mettere in forno a 120° per 15 minuti
BB-Stew	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Beef Cheeks	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Beef Ribs	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Beef Short Ribs	Bagnomaria (+ Forno)	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Brisket	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Burnt Ends	Bagnomaria	20 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 8/10 minuti
Chicken Wings	Bagnomaria (+ forno)	20 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 5/10 minuti; per ottenere una pelle più croccante, una volta riscaldato a bagnomaria, togliere dalla confezione e mettere su una teglia in forno grill a 120° per 10 minuti
Coleslaw	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente un'oretta prima di consumare
Cotechino	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Pit Beef	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente un'oretta prima di consumare
Pork Jerky	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente un quarto d'ora prima di consumare
Pork Shank	Bagnomaria (+ forno)	45 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 30/35 minuti. Per un esterno più croccante, togliere dalla confezione e mettere in forno a 120° per 10 minuti

Spare Ribs	Bagnomaria (+ Forno)	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 15/20 minuti. Per un esterno più croccante, togliere dalla confezione e mettere in forno a 120° per 15 minuti
Pulled Beef	Bagnomaria	20 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 8/10 minuti
Pulled Chicken	Bagnomaria	20 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 7/8 minuti; questo prodotto può essere consumato anche freddo, ad esempio in insalata (stemperare a temperatura ambiente un'oretta prima di consumare)
Pulled Pork	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Pulled Turkey	Bagnomaria	20 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 7/8 minuti; questo prodotto può essere consumato anche freddo, ad esempio in insalata (stemperare a temperatura ambiente un'oretta prima di consumare)
Sauces	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente mezz'ora prima di consumare
Smoked Pork Belly	Bagnomaria	20 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 8/10 minuti
Smoked Potatoes	Forno	Togliere dalla confezione e mettere in forno a 120° per 20 minuti su una teglia
Smoked Sausages	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Turkey Breast	Bagnomaria	30 minuti circa; dal bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti

## I principali metodi per rigenerare la carne sono due: bagnomaria e forno.

### RIGENERARE A BAGNOMARIA

Il roner sarebbe l'ideale per questo tipo di procedura. Si tratta di uno strumento dotato di termostato, che viene parzialmente immerso in acqua e la mantiene alla temperatura desiderata in maniera costante.

Chi lo possiede ne apprezza sicuramente le qualità, soprattutto per certi tipi di cottura. Tu comunque non ne avrai bisogno. Ti basteranno una pentola capiente il giusto, acqua e un fornello a gas o piastra elettrica.

Procedimento:

- immergi la confezione chiusa in una pentola con acqua fredda e accendi il fornello a fiamma alta;
- non è necessario portare a ebollizione. All'apparire delle prime bolle, abbassa il fuoco;
- lascia tutto in ammollo per 8/10 minuti;
- estrai dalla pentola stando attento a non scottarti, magari un paio di pinze da cucina;
- apri la confezione con delle forbici;
- versa il contenuto in un piatto o nel contenitore preferito;
- se è Pulled Pork o Chicken, il sottovuoto ha compattato la carne, usa un paio di forchette per "aprirlo" (pullarlo) un po';
- servi accompagnando il tutto con la tua salsa preferita e magari un po' di coleslaw, un'insalata di cavolo che darà una nota acida per contrastare quella grassa della carne di maiale, oppure un altro dei contorni consigliati nelle schede prodotto e di cui puoi trovare on line ricette molto semplici da fare;
- alcuni potrebbero considerare fin troppo succosa la carne. In questo caso, 10 minuti in forno ventilato e preriscaldato a 100 gradi la asciugheranno abbastanza.

### RIGENERARE IN FORNO

Se non hai un forno, puoi rigenerare anche questi prodotti a bagnomaria, ma farlo in forno è sicuramente meglio al fine di ricreare il bark, cioè la crosticina esterna che tanto ci piace.

Procedimento:

- imposta e preriscalda il forno in modalità "ventilato" a 120° per il tempo indicato;
- apri la confezione e poni il contenuto su di una teglia o direttamente sulla griglia del forno (in questo caso metti

- qualcosa nel ripiano sottostante al fine di non sporcare con eventuali gocciolamenti);
- allo scadere dei minuti impostati, aggiungi se disponibile la modalità “grill” per 8/10 minuti;
- estrai dal forno facendo attenzione a non scottarti;
- decidi tu se servire la porzione così com’è o se prima separare le costine o disossare lo stinco;
- per separare le costine, mettile su un tagliere con la parte delle ossa verso l’alto, sarà più facile individuare dove tagliare col coltello (affilato!);
- anche qui, accompagna con la tua salsa preferita e i contorni che più ti piacciono.

---

---

---

---

---

---

---



The River Barbeque di Matteo Morosoli  
Impresa alimentare domestica

Whatsapp: +39 351 7095 428  
mail: info@theriverbbq.com