



Come rigenerare i prodotti

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

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.

Rigenerare la carne 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

- poni la confezione chiusa in una pentola, copri 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 almeno 10 minuti (o più, come da indicazioni nella tabella sottostante);
- 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;
- 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 l'affumicatura della carne, oppure un altro dei contorni consigliati nelle schede prodotto e di cui puoi trovare online ricette molto semplici da fare.

Rigenerare la carne in forno

Il forno è sicuramente il metodo migliore al fine di ricreare il bark, cioè la crosticina esterna che tanto ci piace. Si corre però il rischio di asciugare un po' troppo la carne. Per questo, anche se non è obbligatorio farlo, potresti usarlo solo per finire la rigenerazione di alcuni tagli come indicato nella tabella più sotto.

Procedimento

- asciuga: estrai la carne dal sacchetto e tampona meticolosamente tutta la superficie con carta assorbente per eliminare l'umidità;
- posiziona: metti il taglio su una griglia rialzata sopra una teglia, senza coprirlo, per far circolare l'aria a 360°;
- inforna: grill a 200°C per 2-4 minuti.
- estrai dal forno facendo attenzione a non scottarti;
- anche qui, accompagna con la tua salsa preferita e i contorni che più ti piacciono.

Prodotto	Metodo ideale	Tempi
Baby Back Ribs	Bagnomaria (+ Forno)	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 15/20 minuti. Per un esterno più croccante, togliere dalla confezione e mettere in forno con grill a 200°C per 2-4 minuti
BB-Stew	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Beef Cheeks	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Beef Ribs	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Beef Short Ribs	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Brisket	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Burnt Ends	Bagnomaria	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti
Chicken Legs	Bagnomaria (+ forno)	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti; per ottenere una pelle più croccante, una volta riscaldato a bagnomaria, togliere dalla confezione e mettere su una teglia in forno con grill a 200°C per 2-4 minuti
Chicken Wings	Bagnomaria (+ forno)	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti; per ottenere una pelle più croccante, una volta riscaldato a bagnomaria, togliere dalla confezione e mettere su una teglia in forno con grill a 200°C per 2-4 minuti
Coleslaw	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di consumare
Cotechino	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Pit Beef	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di consumare
Pork Jerky	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di consumare
Pork Shank	Bagnomaria (+ forno)	45 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 30/35 minuti. Per un esterno più croccante, togliere dalla confezione e mettere in forno con grill a 200°C per 2-4 minuti
Pulled Beef	Bagnomaria	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti
Pulled Chicken	Bagnomaria	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti; questo prodotto può essere consumato anche da raffreddato, ad esempio in insalata (lasciare stemperare dopo averlo riscaldato)
Pulled Pork	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Pulled Turkey	Bagnomaria	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti; questo prodotto può essere consumato anche da raffreddato, ad esempio in insalata (lasciare stemperare dopo averlo riscaldato)
Sauces	Ambiente	Stemperare a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di consumare
Smoked Pork Belly	Bagnomaria	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti
Smoked Potatoes	Bagnomaria	20 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per almeno 10 minuti. Per un esterno più croccante, togliere dalla confezione e mettere in forno con grill a 200°C per 2 minuti
Smoked Sausages	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti
Spare Ribs	Bagnomaria (+ Forno)	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 15/20 minuti. Per un esterno più croccante, togliere dalla confezione e mettere in forno con grill a 200°C per 2-4 minuti
Turkey Breast	Bagnomaria	30 minuti circa; coprire con acqua fredda in una pentola. Poco prima del bollore abbassare la fiamma per 10/15 minuti