



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002850 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 15:16

da FANY FACCIO

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Salsa barbecue al Jack Daniel's affumicata al legno di faggio

Salsa barbecue al Jack Daniel's affumicata al legno di faggio.

Tempo di preparazione: 230 minuti

Ingredienti per 30 persone

2.500 kg di salsa di pomodoro
n. 10 Cipolle grosse
n.6 spicchi d'aglio
300 ml di aceto di mele o di riso
n. 2 foglie di alloro
350 g di zucchero di canna grezzo (oppure 350 ml di miele millefiori)
n. 6 cucchiaini di sale
n. 2 prese di pepe
n. 3 cucchiaini di senape forte
n. 1 noce moscata grattugiata
n. 2 cucchiaini di cannella
Zenzero fresco q.b.
n. 1 cucchiaino di paprica piccante (se volete un sapore più deciso)
Olio extravergine di oliva q.b.
1/2 bicchiere di brandy

2,700 g di Ketchup (fatto precedentemente)
900 g di miele
600 g di zucchero di canna
1,500 g di aceto di mele o di riso
n. 3 cucchiaini di cumino
n. 2 cucchiaini di peperoncino
n. 6 cucchiaini di paprika
120 g di salsa di soia
il succo e la scorza di 3 arance bio non trattato
n. 3 bicchieri di Jack Daniel's

Strumenti di cottura

Cips di faggio lasciate a mollo per 90 minuti, smoker con cassetta per affumicatura, legno di faggio per brace.

Preparazione

Far soffriggere l'aglio, la cipolla con l'olio evo e quando è dorata la cipolla sfumare con il brandy. Una volta evaporato l'alcool aggiungere il pomodoro e gli altri ingredienti. Cuocere a fuoco lento e ridurre la salsa a metà del suo volume. Frullare il composto, raffreddare e conservare fino a 2 settimane.

Preriscaldare la griglia creando brace in tutti e due gli scomparti, per la cottura e per l'affumicatura, unire tutti gli ingredienti tranne il miele, portare la brace a 160°, posizionare il tutto in una teglia e cuocere sul barbecue per un' ora e

mezza lasciando che la brace si spenga. Aggiungere le cips sopra la brace nello scomparto per l'affumicatura, lasciare la ventolina o uno spiffero in modo da non spegnere del tutto la brace. Dopo un'ora e mezza di affumicatura a caldo, togliere dal fuoco e aggiungere il miele per far diventare lucida la salsa. Frullare a piacimento. Si conserva in frigo per due settimane circa e si può usare nei panini o a fine cottura su carni rosse e bianche.