



GRILL
NO SMOKE

RICETTARIO
BBQ
RECIPES

MARINATURE E SALSE
MARINADES AND SAUCES

COME SI USA LA PIASTRA NO SMOKE TONDA

HOW TO USE THE SMOKE FREE ROUND GRILL PAN



IT Versare l'acqua nella base inferiore.

EN Pour the water into the bottom base.



IT Posizionare la piastra sulla base inferiore.

EN Place the plate over the bottom base.



IT I grassi di cottura scivoleranno nella base inferiore senza produrre fumi.

EN The cooking fat will drip into the lower base without producing any smoke.



IT Verificare la presenza di acqua durante la cottura. Nel caso aggiungerla.

EN Check that there is water during cooking. If there is none, add it.

COME SI USA LA PIASTRA NO SMOKE RETTANGOLARE

HOW TO USE THE SMOKE FREE RECTANGULAR GRILL PAN



IT

Versare l'acqua nella base inferiore.

EN

Pour the water into the bottom base.



IT

Posizionare la piastra sulla base inferiore.

EN

Place the plate over the bottom base.



IT

I grassi di cottura scivoleranno nella base inferiore senza produrre fumi.

EN

The cooking fat will drip into the lower base without producing any smoke.



IT

Verificare la presenza di acqua durante la cottura. Nel caso aggiungerla.

EN

Check that there is water during cooking. If there is none, add it.



MARINATE PER BBQ

BBQ MARINADES

IT PETTI POLLO

1 cucchiaio di prezzemolo
1 cucchiaio di coriandolo fresco
1 spicchio aglio
1 cucchiaino aceto bianco
2 cucchiai olio d'oliva
Sale qb

Tritare in un mixer tutti gli ingredienti.

Inserire la marinata in una busta per alimenti insieme ai petti di pollo. Marinare in frigo per 2 ore, scolare la marinatura e poi grigliare.

EN CHICKEN BREASTS

1 tablespoon parsley
1 tablespoon fresh coriander
1 clove garlic
1 teaspoon white vinegar
2 tablespoons olive oil
Salt to taste

*Chop all the ingredients in a mixer.
Place the marinade in a food bag
with the chicken breasts. Marinate in
the refrigerator for 2 hours, drain the
marinade and then grill.*



IT SPIEDINI MAIALE

1 cucchiaio di erbe Provenzali
Succo e scorza grattugiata
di 1 limone
1 cucchiaino di miele
2 cucchiai olio d'oliva
Sale qb

Inserire la marinata in una busta per alimenti insieme agli spiedini di maiale. Marinare in frigo per 2 ore, scolare la marinatura e poi grigliare.

EN PORK SKEWERS

1 tablespoon Provençal herbs
Juice and zest of 1 lemon
1 teaspoon honey
2 tablespoons olive oil
Salt to taste

Place the marinade in a food bag with the pork skewers. Marinate in the refrigerator for 2 hours, drain the marinade and then grill.



MARINATE PER BBQ

BBQ MARINADES

IT SPIEDINI GAMBERI

1 cucchiaino di peperoncino tritato
Scorza grattugiata di 1 cm di
zenzero fresco
1 cucchiaino di salsa di soia
1 spicchio aglio tritato
2 cucchiali olio d'oliva

Inserire la marinata in una busta
per alimenti insieme agli spiedini
di gamberi. Marinare in frigo per
2 ore, scolare la marinatura e
grigliare 2 minuti per lato.

EN SHRIMP SKEWERS

1 teaspoon chopped chili pepper
Grated peel of 1 cm fresh ginger
1 teaspoon soy sauce
1 clove chopped garlic
2 tablespoons olive oil

*Place the marinade in a food bag
with the shrimp skewers. Marinate
in the refrigerator for 2 hours, drain
the marinade and then grill for 2
minutes on each side.*



IT COSTOLETTE AGNELLO

1 cucchiaino di zucchero di canna
Succo e scorza grattugiata
di 1 limone
8 cucchiaini di aceto balsamico
1 spicchio aglio tritato
1 cucchiaino di menta fresca tritata
4 cucchiali olio d'oliva

Inserire la marinata in una busta
per alimenti insieme alle costole.
Marinare in frigo per 2 ore, scolare
la marinatura e grigliare 5 minuti
per lato.

EN LAMB CHOPS

1 teaspoon brown sugar
Juice and zest of 1 lemon
8 teaspoons balsamic vinegar
1 clove chopped garlic
1 teaspoon chopped fresh mint
4 tablespoons olive oil

*Place the marinade in a food bag
with the lamb chops. Marinate in
the refrigerator for 2 hours, drain the
marinade and then grill for 5 minutes
on each side.*



SALSE PER BBQ

BBQ SAUCES

IT SALSA CHIMICHURRI MEDITERRANEA

IDEALE PER CARNI BIANCHE E POLLAME

Ingredienti

200 g di pomodori datterini

100 g di peperone rosso

1 scalogno

1 ciuffetto di basilico

1 ciuffetto di menta

1 cucchiaino di origano fresco

1 dl di olio extravergine

2 cucchiai di aceto di vino bianco

1 peperoncino fresco

Sale / Pepe

Tagliuzzate a coltello metà dei pomodori e del peperone.

Disponete nel mixer i restanti ingredienti e frullate ottenendo una crema liscia.

Disponete in una ciotola, unite il battuto di pomodoro e peperone e mescolate.

Potete conservare in frigorifero in barattolini chiusi per 1-2 settimane.



EN MEDITERRANEAN CHIMICHURRI SAUCE

IDEAL FOR WHITE MEAT AND POULTRY

Ingredients

200 g cherry tomatoes

100 g red bell pepper

1 shallot

1 tuft of basil

1 sprig of mint

1 teaspoon fresh oregano

1 dl extra virgin olive oil

2 tablespoons white wine vinegar

1 fresh chili pepper

Salt

Pepper

Use a knife to cut half of the tomatoes and the pepper into pieces.

Place the remaining ingredients in the mixer and blend into a smooth cream. Place in a bowl, add the tomato and pepper and mix.

You can store in the refrigerator in closed containers for 1-2 weeks.

IT SALSA BBQ

IDEALE PER CARNI ROSSE E MAIALE

Ingredienti

- 2 cucchiai di peperoncino in polvere
- 1/2 cucchiaiaino di pepe tritato
- 500 ml di Ketchup
- 2 cucchiai di senape
- 1 dl di aceto di mele
- 1 cucchiaio di salsa Worcestershire
- 3 cucchiai di miele
- 50 g di zucchero di canna
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- Sale

In un tegame si mischia il peperoncino con il pepe nero ed il sale, mentre in un altro recipiente si uniscono ketchup, senape, aceto, salsa Worcestershire, succo di limone, miele e zucchero.

In una padella, intanto, si lascia scaldare l'olio di semi per cuocere la cipolla tagliata in pezzetti molti piccoli, tenendo d'occhio fino al momento in cui diventi "trasparente".

A questo punto si unisce anche l'aglio, si cuoce per un altro minuto e si aggiungono, infine, gli altri ingredienti.

Il composto va tenuto in cottura, a fuoco medio, per un quarto d'ora per poi essere versato, ancora caldo (ma non bollente!), in vasetti di vetro sterilizzati da tappare e lasciar raffreddare.

La vostra salsa barbecue sarà, così, pronta e potrà essere conservata, opportunamente refrigerata, anche per 1-2 mesi.



EN BBQ SAUCE

IDEAL FOR RED MEAT AND PORK

Ingredients

- 2 tablespoons chili powder
- 1/2 teaspoon crushed pepper
- 500 ml ketchup
- 2 tablespoons mustard
- 1 dl apple vinegar

In a saucepan, mix the chili pepper with the black pepper and salt, while in another bowl, combine the ketchup, mustard, vinegar, Worcestershire sauce, lemon juice, honey and sugar.

1 tablespoon Worcestershire sauce

3 teaspoons honey

50 g brown sugar

1 onion

2 cloves of garlic

Salt

SALSE PER BBQ

BBQ SAUCES

Meanwhile heat the onion, diced into small pieces, in a frying pan using vegetable oil, keeping an eye on it until it becomes "transparent". At this point, add the garlic, cooking for another minute and then add all the other ingredients.

The mixture should be kept over medium heat, for a quarter of an hour and then poured, still hot (but not boiling!), into sterilised glass jars to be capped and allowed to cool. Your barbecue sauce will then be ready and can be stored, suitably refrigerated, even for 1-2 months.

IT SALSA AL CURRY

IDEALE PER PESCE E VERDURE

Ingredienti

200 ml di yogurt intero

100 ml di maionese

1 lime

2 cucchiai di curry Madras

Pepe bianco

Sale

In una ciotola disponete la maionese e lo yogurt.

Grattugiate la scorza del lime e tenete da parte, spremetene il succo, aggiungetelo alla salsa e mescolate bene. Aggiungete il curry, pepe bianco e un pizzico di sale.

Disponete nelle ciotole e spolverizzate con la scorza di lime grattugiata.



EN CURRY SAUCE

IDEAL FOR FISH AND VEGETABLES

Ingredients

200 ml whole yoghurt

100 ml mayonnaise

1 lime

2 tablespoons Madras curry

White pepper

Salt

Place the mayonnaise and yoghurt in a bowl.

Grate the lime zest and put it aside, squeeze the juice, add it to the sauce and mix well.

Add the curry, white pepper and a pinch of salt.

Place the curry sauce in bowls and sprinkle with the grated lime zest.

Tognana



Guarda
IL VIDEO

Watch the video!



Guarda
IL VIDEO

Watch the video!

