



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

ANGUS NERO PANCETTA & CHEDDAR

INGREDIENTI:

Bistecca di Black Angus 800
grammi
EldurApi Meat marinade
1 cipolla rossa dolce
rosmarino
6-8 fette di pancetta
6-8 fette di cheddar
Salsa barbecue

NECESITA:

Barbecue o forno
spago da macellaio
Wood Wraps Alder

SET UP:

calore indiretto

Iniziare immergendo il Wood Wrap in acqua. Fate questo per un'ora.

Marinare la carne nella Meat marinade per almeno 6 ore prima. Nel frattempo, tagliare la cipolla rossa dolce in piccole strisce e grigliarle insieme alla carne e a un po' di rosmarino a 220°C. Poi arrotolate il Black Angus nelle fette di pancetta e mettetelo sul Wood Wrap. Ricoprite il piatto con il cheddar, la salsa barbecue e un rametto di rosmarino.

In seguito, arrotolate l'involucro e legatelo con lo spago da macellaio. Infine, grigliate il Wood Wrap per 15-20 minuti a calore indiretto a 180-200°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN