



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

BACALAO ARANCIONE

INGREDIENTI:

merluzzo (150gr p.p.)
porro
cipolla rossa
calce
erba cipollina
arancione

NECESITA:

BBQ del forno
Wood Wraps Alder
spago da macellaio

SET UP:

calore indiretto

Iniziare immergendo il Wood Wrap in acqua per 20 minuti. Nel frattempo, distribuire il merluzzo in porzioni da 150-200 grammi. Il filetto (il pezzo spesso tagliato da metà del filetto alla testa) è ideale per questo piatto.

Tagliare il lime a fette e la cipolla rossa e il porro ad anelli sottili. Poi mettere le fette di lime sul Wood Wrap con il merluzzo sopra. Poi tagliate anche l'erba cipollina e la scorza dell'arancia a strisce (fate attenzione a non tagliare il bianco dell'arancia). Mettere tutti gli ingredienti insieme e legare l'involucro con dello spago da macellaio.

Infine, grigliate il Wood Wrap per 20 minuti a calore indiretto a una temperatura di 180°C.

Suggerimento: servire con patate novelle cotte e salsa al vino bianco.