



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

RIB-EYE RARE

INGREDIENTI:

2x 250 grammi di costata di
manzo (temperatura ambi-
ente)
2 cipolle in quarti
EldurApi Meat herbs
Pepe giallo
YAKINIKU Japanse Szechuan-
Pepe
YAKINIKU Japanese Smoked-
Salt

NECESITA:

BBQ
smoking board beech

SET UP:

calore indiretto

Tagliare la cipolla in quarti e la costata a fette sottili.

Nel frattempo, mettere la smoking board direttamente nel fuoco finché non è annerita, poi togliere l'asse dal fuoco con le pinze. Poi, grigliate il peperone giallo direttamente sulla brace (caveman style) e le cipolle brevemente a fuoco indiretto.

Poi mettere la carne con le cipolle e il pepe sull'asse e guarnire la carne con Japanse Szechuan Pepe, Japanese Smoked Salt ed Meat herbs.

Infine, lasciate che la costata cuocia brevemente su entrambi i lati sull smoking board fino a creare un bel bordo di griglia. L'intenzione qui è che la costata rimanga cruda all'interno.