



ACCENDETE LA VOSTRA PASSIONE

L'EBOOK DI TODIS CON TANTE
RICETTE A BASE DI CARNE



Todis



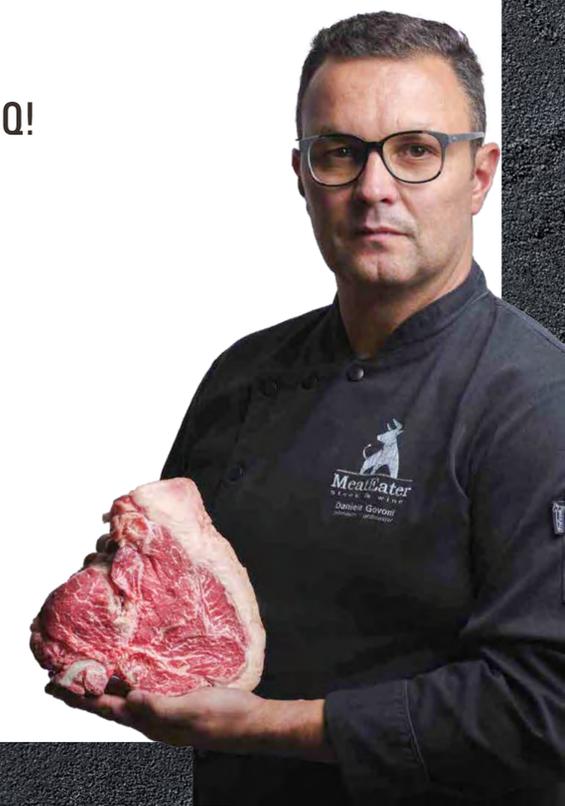
PORK RIBS	5
FLAP STEAK	6
SPIDER STEAK	9
PICANHA	10
FLANK STEAK	13
CAPPELLO DEL PRETE	14
BEEF RIBS/ASADO	18
PULLED PORK	21
BRISKET	22
SMOKED BEEF	25



Tagli di carne di tutti i tipi, oltre a sali, spezie, salse e utensili: con la nuova linea Todis BBQ potete trovare tutto quello di cui avete bisogno per preparare un perfetto barbecue American Style.

Se cercate delle originali e gustose ricette, in questo ebook troverete quelle ideate da Daniele Govoni, il grill master 1° classificato alla STEAK COOKOFF ASSOCIATION 2022.

Buona lettura, ma soprattutto... BUON BBQ!



PORK RIBS



TEMPERATURA
120°C/135°C



TEMPO DI COTTURA
2h 45 min in affumicatura
45°C /50°C in foil



SPEZIATURA
50% Sweet bones&Butts
50% Porky



CONSIGLI DEL GRILL MASTER
Aspettate a mettere in foil fino al raggiungimento del colore mogano desiderato e solo all'ottenimento di un bark asciutto (non secco) e resistente.

- 1** Togliere la pleura e il grasso in eccesso, speziare con il blend di spezie almeno 1h prima di mettere in cottura.
- 2** Assicuratevi che il BBQ sia alla temperatura di cottura e inserite due pezzi di legno per affumicatura (Ciliegio, Melo, Quercia), posizionate le ribs con l'osso rivolto verso il basso in cottura **INDIRETTA**.
- 3** Dopo 45 min ruotate le ribs di 180° mantenendo l'osso verso il basso. Passati altri 45 min ruotate nuovamente le ribs e se necessario spruzzate di acqua la superficie.
- 4** Controllate nuovamente ogni 25 min per altre due volte facendo attenzione che la superficie si asciughi senza seccarsi.
- 5** Passate 2h e 45 min, adagiate le vostre ribs con ossa verso l'alto su uno strato di alluminio extrastrong con sotto burro, succo di mela, zucchero di canna e miele. Anche sopra osso versate i medesimi ingredienti.
- 6** Chiudete molto bene evitando ogni rottura dell'alluminio e posizionate in cottura per altri 45/50 min.
- 7** Una volta terminata la cottura condite le vostre ribs con 75% BBQ e 25% Glazed&confused, succo di mela e un minimo di succo presente all'interno dell'alluminio e cuocetele per altri 10 min, il tempo che la salsa si asciughi e caramellizzi.

IN ABBINAMENTO: ROSSA - LA ROSSA SERRA SANTA 8° 50CL



FLAP STEAK



TEMPERATURA E COTTURA

Cottura diretta



TEMPO DI COTTURA

53°C al cuore



SPEZIATURA

100% Texas steak



CONSIGLI DEL GRILL MASTER

Usate poco rub in quanto la superficie è ampia.

- 1** Cottura diretta, prendete la vostra Flap, utilizzate poco rub Texas steak e posizionate sulla griglia calda.
- 2** Giratela ogni minuto per due volte (4 min totale) e riponetela in un contenitore di acciaio per almeno 4 min. Controllate che la temperatura interna non superi i 42° C/44° C.
- 3** Una volta raggiunta la temperatura, riposizionate sulla griglia per 2 o 3 min, avendo cura di girare la vostra flap steak ogni 20 sec al fine di ottenere una perfetta caramellizzazione.
- 4** Tagliate il tutto controfibra e aggiustate di sapore.



6

IN ABBINAMENTO: CHIARA - LA BIANCA SERRA SANTA 5° 50 CL





SPIDER STEAK



TEMPERATURA

120°C
Cottura Diretta



TEMPO DI COTTURA

Fino a morbidezza
desiderata



SPEZIATURA

100% Texas steak



CONSIGLI DEL GRILL MASTER

Preparate il ragno in osso se volete
assaggiare qualcosa di unico

- 1 Posizionate il vostro ragno, possibilmente in osso, su una griglia aperta con poco Texas Steak sopra, cucinate in diretta con osso verso il basso e carne sopra senza avere fiammate.
- 2 Posizionate sulla griglia anche un osso di manzo con midollo e fatelo cuocere fino a scioglimento.
- 3 Una volta cotta la carne, toglietela dal grill e tagliatela controfibra, versateci sopra il midollo sciolto e mescolate, aggiungete poco Texas Steak per insaporire il tutto.



IN ABBINAMENTO: AMBRATA - RISERVA D'AMBRA 7.5° L'ARTE DELLE SPECIALITÀ 75 CL



PICANHA INTERO



TEMPERATURA

280°C cottura diretta,
48/53°C al cuore



TEMPO DI COTTURA

4 - 6 min



SPEZIATURA

Fiocchi di sale e STK rub



CONSIGLI DEL GRILL MASTER

Prima di cucinare la carne, asciugare molto bene entrambe le superfici. Obbligatorio un taglio contro fibra della carne.

- 1 Posizionare la carne sulla griglia rovente.
- 2 Non lasciarla cuocere troppo, meglio mangiarla al sangue con il suo grasso superiore perfettamente cucinato e con un taglio sottile contro fibra.
- 3 Un'ottima alternativa è l'aggiunta di alcune chips di legno per aromatizzare la carne durante la cottura.



FLANK STEAK



TEMPERATURA
250°C/280°C



TEMPO DI COTTURA
10-15 min



SPEZIATURA
Senape, limone e miele



CONSIGLI DEL GRILL MASTER

Il segreto del Grill Master è quello di marinare con scorza e succo di limone, olio evo, salvia fresca, scalogno, senape in grani, aglio tritato e pepe fresco. L'ideale è farla riposare almeno 1 ora. Prima di cucinare asciugare bene la carne e cospargere con un sottile strato di sale fino. Ricorda di tagliare contro fibra.

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "DIRETTA"

- 1 Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 1 ora.
- 2 Preparare il vostro bbq per la cottura diretta con temperatura elevata 250/280°C (la carne va posizionata sulla griglia sopra la fonte di calore).
- 3 Ungere entrambi i lati della carne con poco olio di semi, salare e pepare.
- 4 Posizionare la bavetta sulla griglia girandola ogni minuto e mezzo per 4 volte facendo attenzione a non far fare fiamme che farebbero diventare amara la carne.
- 5 Adesso avvolgete la carne con dei fogli di alluminio e qualche noce di burro e far riposare 4 minuti.
- 6 Passato questo tempo, riposizionate la bavetta sulla griglia con brace viva per 3 minuti girandola ogni 30 secondi per ottenere una bella crosticina saporita.
- 7 A questo punto tagliate a fettine sottili, aggiustare di sale e pepe oppure per un gusto più intenso potete usare le salse a marchio BBQ come ad esempio la senape limone e miele.

IN ABBINAMENTO: NON FILTRATA - PREMIUM BEER SPOKEN BEER 5° 50CL



CAPPELLO DEL PRETE PEZZO INTERO

 **TEMPERATURA**
120°C/150°C

 **TEMPO DI COTTURA**
Fino a 92°C al cuore
poi in foil fino a 95°C al cuore

 **SPEZIATURA**
Rub competition

 **CONSIGLI DEL GRILL MASTER**
Una volta raggiunta la temperatura al cuore 95°C la fase del riposo di almeno 1 ora in foil è fondamentale PER LA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA.

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "INDIRETTA"

- 1 Condire tutta la superficie con il rub competition e lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
- 2 Preparate il vostro BBQ per la cottura indiretta (fonte di calore da una parte e carne dall'altra).
- 3 La temperatura del BBQ dovrà essere compresa tra 120°C e 150°C. posizionate la carne sulla griglia avendo cura di girarla di 180°C gradi ogni ora.
- 4 Raggiunta la temperatura di 92°C al cuore, avvolgere la carne in fogli di alluminio con qualche noce di burro e mezzo bicchiere di brodo. (Questa tecnica si chiama rest da foil e serve a far diventare tenerissima la carne).
- 5 Posizionare di nuovo la carne avvolta con i fogli di alluminio nel bbq e farla cuocere ancora circa 1 ora a 150°C fino al raggiungimento di 95°C al cuore.
- 6 Raggiunta la temperatura lasciate riposare la carne nei fogli di alluminio per circa 1 ora fuori dal BBQ. (ideale sarebbe metterlo in un box termico).
- 7 Tagliate la carne a fette sottili.
- 8 Potete aggiungere a proprio gusto olio evo, sale e pepe oppure ancora una spolverata di rub.



CAPPELLO DEL PRETE FETTE



TEMPERATURA
250°C/280°C



TEMPO DI COTTURA
10-15 min



SPEZIATURA
Senape, limone e miele



CONSIGLI DEL GRILL MASTER

Il segreto del Grill Master è quello di marinare con olio evo, salvia fresca, aglio tritato, rosmarino e pepe fresco. L'ideale è farla riposare, almeno 1 ora. Prima di cucinare asciugare bene la carne e cospargere con un sottile strato di sale fino.

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "DIRETTA"

- 1 Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 1 ora.
- 2 Preparate il vostro bbq per la cottura diretta con temperatura elevata 250/280°C (la carne va posizionata sulla griglia sopra la fonte di calore).
- 3 Tagliare il cappello del prete in fette alte 3/4 cm.
- 4 Ungere entrambi i lati della carne con poco olio di semi, salare e pepare.
- 5 Posizionare le fette sulla griglia girandola ogni minuto e mezzo per 4 volte facendo attenzione a non far fare fiamme che farebbero diventare amara la carne.
- 6 Adesso avvolgete la carne con dei fogli di alluminio e qualche noce di burro e far riposare 4 minuti.
- 7 Passato questo tempo, riposizionate le fette sulla griglia con brace viva per 3 minuti girandola ogni 30 secondi per ottenere una bella crosticina saporita.
- 8 A questo punto tagliate a fettine, aggiustare di sale e pepe oppure per un gusto piu' intenso potete usare le salse a marchio bbq come ad esempio la senape limone e miele.

IN ABBINAMENTO: CHIARA - AL SALE MARINO 4,9° L'ARTE DELLE SPECIALITÀ 75CL



BEEF RIBS/ASADO

 **TEMPERATURA**
120°C/150°C

 **TEMPO DI COTTURA**
Fino a 92°C al cuore
poi in foil fino a 95°C al cuore

 **SPEZIATURA**
Rub competition

 **CONSIGLI DEL GRILL MASTER**
Una volta raggiunta la temperatura al cuore 95°C la fase del riposo di almeno 1 ora in foil è fondamentale PER LA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA.

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "INDIRETTA"

- 1 Condire tutta la superficie con il rub competition e lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
- 2 Preparate il vostro bbq per la cottura indiretta (fonte di calore da una parte e carne dall'altra).
- 3 La temperatura del BBQ dovrà essere compresa tra 120°C e 150°C.
- 4 Posizionate la carne con le ossa rivolte verso il basso avendo cura di girarla di 180° gradi ogni due ore sempre con le ossa verso il basso.
- 5 Raggiunta la temperatura di 92°C al cuore, avvolgere la carne in fogli di alluminio con qualche noce di burro e mezzo bicchiere di brodo. (questa tecnica si chiama rest da foil e serve a far diventare tenerissima la carne).
- 6 Posizionare di nuovo la carne avvolta con i fogli di alluminio nel bbq e farla cuocere ancora circa 1 ora a 150°C fino al raggiungimento di 95°C al cuore. Raggiunta la temperatura lasciate riposare la carne nei fogli di alluminio per circa 1 ora fuori dal bbq. (ideale sarebbe metterlo in un box termico).
- 7 Togliete l'osso (se la cottura è corretta si sfilera molto facilmente) e tagliate la carne a fette sottili.
- 8 Potete aggiungere a proprio gusto olio evo, sale e pepe.





PULLED PORK



TEMPERATURA

120°C/150°C



TEMPO DI COTTURA

75°C al cuore
poi in foil 2 ore fino a 95°C al cuore



SPEZIATURA

Classic e Butter Garlic
miscelati insieme
(circa metà e metà)



CONSIGLI DEL GRILL MASTER

Prima di mettere in rest da foil la carne, la sua superficie dovrà avere un bel color mogano ed il rub al tatto dovrà risultare asciutto. (Questa crosticina che dona tanto sapore alla carne si chiama bark.)

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "INDIRETTA"

- 1 Condire tutta la superficie con il rub e lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
- 2 Preparate il vostro bbq per la cottura indiretta (fonte di calore da una parte e carne dall'altra).
- 3 La temperatura del bbq dovrà essere compresa tra 120°C e 150°C.
- 4 Raggiunta la temperatura di 75°C al cuore, avvolgere la carne in fogli di alluminio con qualche noce di burro, mezzo bicchiere di succo di mela, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 1 cucchiaino di miele e 2 cucchiaini di aceto di mele. (Questa tecnica si chiama rest da foil e serve a far diventare tenerissima la carne).
- 5 Posizionare di nuovo la carne avvolta con i fogli di alluminio nel bbq e farla cuocere ancora circa 2 ore a 150°C fino al raggiungimento di 95°C al cuore.
- 6 Raggiunta la temperatura, lasciate riposare la carne nei fogli di alluminio per circa 1 ora fuori dal bbq (ideale sarebbe metterlo in un box termico)
- 7 Dopo che il nostro pork ha riposato, è arrivato finalmente il momento del pullaggio (sfilacciare)
- 8 A questo punto mettiamo gli sfilacci in un contenitore ed andiamo ad aggiungere la salsa bbq diluita con poco succo di mela, qualche goccia di aceto di mele ed i succhi rilasciati dalla carne in cottura.
- 9 Adesso tostiamo dei panini da hamburger ed andiamo a realizzare dei succulenti panini con il nostro pulled pork.
- 10 Per rendere il panino ancora più saporito, possiamo aggiungere delle fettine di cetriolini sotto aceto e della cipolla caramellata.

IN ABBINAMENTO: SCURA - LA NERA SERRA SANTA 8° 50CL



BRISKET



TEMPERATURA
120°C/150°C



TEMPO DI COTTURA
75°C al cuore
poi in foil 2 ore fino a 95°C al cuore



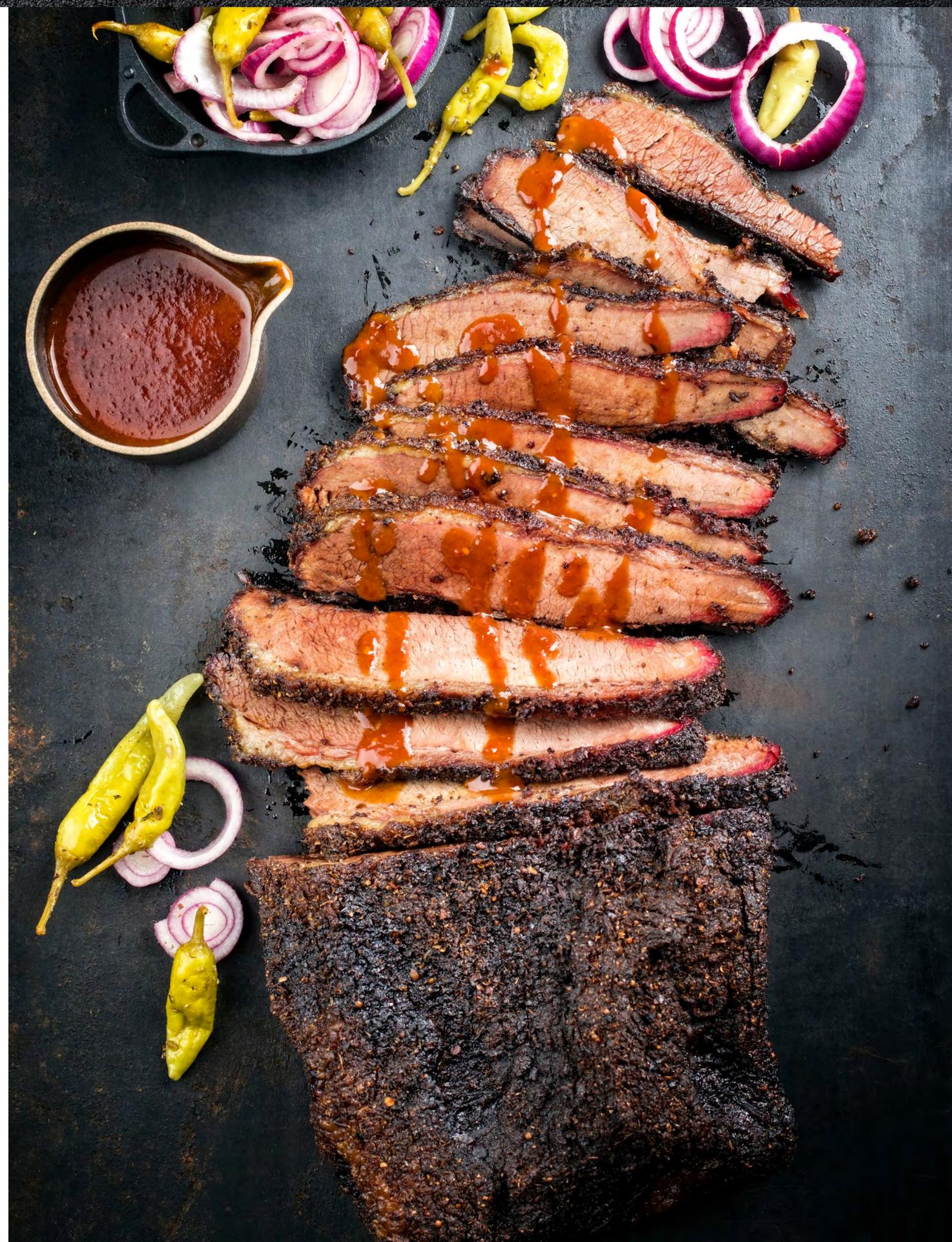
SPEZIATURA
Classic Rub



CONSIGLI DEL GRILL MASTER
Una volta raggiunta la temperatura al cuore 95°C la fase del riposo di almeno 1 ora in rest da foil è fondamentale **PER LA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA** si consiglia di utilizzare dei legni di ciliegio per affumicatura in modo da rendere il sapore del vostro brisket più intenso e ricco di profumi.

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "INDIRETTA"

- 1 Prima operazione da fare, è quella di pulire molto bene il taglio da eventuali nervature o grasso in eccesso.
- 2 Condire tutta la superficie con il rub classic e lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
- 3 Preparate il vostro bbq per la cottura indiretta (fonte di calore da una parte e carne dall'altra).
- 4 La temperatura del bbq dovrà essere compresa tra 120°C e 150°C.
- 5 Posizionate la carne sulla griglia con la parte grassa verso l'alto avendo cura di girarla di 180° ogni ora.
- 6 Raggiunta la temperatura di 70/75°C al cuore e quanto al tatto il rub risulta ben asciutto, avvolgere la carne in fogli di alluminio con qualche noce di burro e mezzo bicchiere di brodo (questa tecnica si chiama rest da foil e serve a far diventare tenerissima la carne).
- 7 Posizionare di nuovo la carne avvolta con i fogli di alluminio nel bbq e farla cuocere a 150° fino al raggiungimento di 95°C al cuore.
- 8 Raggiunta la temperatura, lasciate riposare la carne nei fogli di alluminio per circa 1 ora fuori dal bbq (ideale sarebbe metterlo in un box termico).
- 9 Togliete la carne dai fogli di alluminio e tagliate a fette non troppo sottili.
- 10 Potete aggiungere a proprio gusto olio evo, sale e pepe oppure ancora una spolverata di rub e salsa bbq al chipotle.
- 11 Questo piatto puo' essere accompagnato da un'insalata di pomodori, cipolla rossa e basilico.



SMOKED BEEF



TEMPERATURA

120°C/150°C



TEMPO DI COTTURA

Fino a 75°C al cuore
poi in foil fino a 95°C al cuore



SPEZIATURA

Rub competition



CONSIGLI DEL GRILL MASTER

L'ideale è una cottura indiretta con affumicatura con due pezzi di legno di ciliegio o quercia.

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "INDIRETTA"

- 1 Prima operazione da fare, è quella di pulire molto bene il taglio da eventuali nervature esterne.
- 2 Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 1 ora.
- 3 Ungere entrambi i lati della carne con poco olio di semi, condire con il Rub competition.
- 4 Preparate il vostro bbq per la cottura indiretta (fonte di calore da una parte e carne dall'altra).
- 5 La temperatura del bbq dovrà essere compresa tra 120°C e 150°C.
- 6 Posizionate la carne sulla griglia avendo cura di girarla di 180° ogni 10 minuti.
- 7 Raggiunta la temperatura di 70/75°C al cuore, avvolgere la carne in fogli di alluminio con qualche noce di burro e mezzo bicchiere di brodo. (questa tecnica si chiama rest da foil e serve a far diventare tenerissima la carne).
- 8 Posizionare di nuovo la carne avvolta con i fogli di alluminio nel bbq e farla cuocere ancora a 150° fino al raggiungimento di 95°C al cuore.
- 9 A questo punto togliete la carne dai fogli di alluminio, lasciate riposare 5 minuti sul tagliere e poi tagliate le guance a fette sottili.
- 10 Potete accompagnare questo piatto con del pure' di patate o con delle cipolle caramellate.

IN ABBINAMENTO: AMBRATA - RISERVA D'AMBRA 7.5° L'ARTE DELLE SPECIALITÀ 75 CL



HAMBURGER



TEMPERATURA

160°C/180°C



TEMPO DI COTTURA

4 minuti per cottura al sangue, 6 minuti per una cottura media



SALSE

Una delle salse della linea BBQ a vostra scelta

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "DIRETTA"

- 1 Aprire la confezione e lasciare ossigenare la carne a temperatura ambiente per circa 15 minuti.
- 2 Preparare il vostro bbq per la cottura diretta con temperatura 160°C/180°C (la carne va posizionata sulla griglia sopra la fonte di calore).
- 3 Ungere la superficie della carne con poco olio di semi.
- 4 Posizionare sulla griglia ben calda e girare ogni minuto.
- 5 Ripetere questa operazione 4 volte per una cottura al sangue e 6 volte per una cottura media.
- 6 Togliere l'hamburger dal fuoco e avvolgerlo con un foglio di carta di alluminio per circa 2 minuti.
- 7 Togliere dall'alluminio e grigliare ancora 1 minuto per lato fino ad ottenere una perfetta crosticina.
- 8 Adagiare su un piatto da portata e condire a piacere con olio evo e sale oppure utilizzando una delle salse della linea BBQ.



BISTECCA



TEMPERATURA

250°C



TEMPO DI COTTURA

Fino a quando non imbrunisce creando una crosticina



SALSE

Una delle salse della linea BBQ a vostra scelta

METODO DI COTTURA CONSIGLIATA "DIRETTA"

- 1 Aprire la confezione dall'apposita linguetta e lasciare ossigenare il prodotto per circa 10 minuti, fino a quando non riacquista il suo tipico colore rosso acceso.
- 2 Arroventare la griglia/piastra/padella ad una temperatura elevata (250° per la griglia).
- 3 Cuocere la carne fino a quando il lato a contatto con la base rovente non imbrunisce creando una crosticina, che non permette ai liquidi all'interno delle fibre di fuoriuscire e mantenere la giusta tenerezza (cauterizzazione).
- 4 Girare una sola volta per lato.
- 5 A fine cottura togliere dal fuoco e lasciare riposare per circa 2/3 minuti coperta prima di consumarla, salare a piacere.
- 6 Aggiungi una salsa a scelta della linea BBQ.



IN ABBINAMENTO: CHIARA - FORTE SPECIALE 8,5° L'ARTE DELLE SPECIALITÀ 75CL



