

Pollo intero alla griglia su un bicchiere di birra

Outdoor cooking nella città natale della nostra food blogger Zoe Torinesi: davanti a un pittoresco sfondo di Soletta, prepariamo un croccante pollo alla griglia su un bicchiere di birra!

Nella ricetta originale, il pollo viene infilato su una lattina di birra... Sarà forse l'invenzione di un fantasioso campeggiatore? Tuttavia, poiché è ormai noto che l'alluminio contiene sostanze nocive, per motivi di sicurezza utilizziamo un bicchiere di vetro. Questo dovrebbe essere assolutamente resistente al calore.

Durante la cottura alla griglia, la birra, arricchita con erbe fresche, evapora e aromatizza il pollo dall'interno. Per garantire che il pollo sia cotto al punto giusto, è meglio servirsi di un termometro da carne. Ulteriori suggerimenti per la preparazione si trovano nel video tutorial.

A proposito: se pensate che una salsa a base di crème fraîche non sia adatta, vi assicuro che invece lo è - e come! Quindi provatela assolutamente.

- 1 pollo, circa 1,1 kg
- Circa ⅓ di barattolo di mix di spezie per il grill Denner
- Olio d'oliva
- Sale
- Circa 2 dl di birra
- Alcuni rametti di rosmarino e timo fresco
- 4 cucchiaini di burro, fuso
- 1½ cucchiaini di sciroppo d'acero
- ¾ cucchiaini di paprika

Ingredienti per la salsa

- Vasetto da 180 g di crème fraîche al naturale
- 5 spruzzate di pepe nero
- Un'abbondante presa di sale
- ½ mazzo di erba cipollina fresca, a rotolini
- Un po' di paprika piccante
- 1 cucchiaino di spezia provenzale
- Condimento per insalata a scelta

1. Preriscaldare la griglia a circa 180 gradi con il coperchio chiuso.
2. Tagliare la pelle in eccesso all'apertura inferiore del pollo.
3. Versare circa 2 dl di birra insieme alle erbe in un bicchiere resistente al calore.
4. Spennellare la superficie del pollo con olio d'oliva, quindi strofinare generosamente il pollo con il mix di spezie per il grill sopra e sotto la pelle. Infine, salare la superficie del pollo. Non dimenticare di condire anche l'interno del pollo. (Nota: sotto la pelle va messo solo il mix di spezie per il grill).
5. Infilare il pollo su un bicchiere, infilzare il termometro nel petto, chiudere il coperchio della griglia e grigliare per 50-60 minuti fino a quando la temperatura interna non avrà raggiunto i 78-80 gradi.
6. Nel frattempo, mescolare 4 cucchiaini di burro fuso in una piccola ciotola con sciroppo d'acero e paprika. 10 minuti prima della fine del tempo di cottura alla griglia, spennellare il pollo con il composto e grigliare per altri 10 minuti.
7. Se si dispone di una funzione boost sulla griglia, è possibile esporre il pollo a un forte calore diretto per gli ultimi 5 minuti per rendere la pelle bella croccante.

Preparazione della salsa

Mescolare tutti gli ingredienti ed ecco pronta la salsa.

Tempo di preparazione: circa 1 ora e 15 minuti