



FAGIOLI

AFFUMICATI AL FORNO

Ingredienti:

- 1 cipolla
- 1 peperone
aglio
- 100 gr di pomodori ciliegia
- 1 ½ cucchiaino EldurApi BBQ herbs
- YAKINIKU Japanese Smoked Salt
- YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepe
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di concentrato di po-
modoro
- 680 gr passata
- 2 cucchiaini di salsa worcestershire
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 barattoli di fagioli cannellini da
400 gr, scolati
- 1 pane bianco a pasta acida

Accendere una quantità media di carbonella e riscaldare il vostro YAKINIKU® a 150 °C e mettere il pro set nel Kamado. Poi mettete due schermi termici a mezza luna sotto e posizionate la griglia standard sul livello più alto del multilevel lift. Ora lasciate che il Kamado si riscaldi ulteriormente a 200 °C.

Iniziare a schiacciare l'aglio, lasciando la buccia. Ora sbucciate e dividete in quarti la cipolla e tagliate il peperone a punta a pezzetti. Poi mettere tutti gli ingredienti insieme ai pomodorini in una padella di ghisa. Finire con un goccio di olio d'oliva, BBQ herbs, Japanese Szechuan Pepe e Japanese Smoked Salt. Mescolare bene e mettere sulla griglia standard. Grigliate per 45 minuti a fuoco indiretto. Poi aggiungere il concentrato di pomodoro, la passata, lo zucchero di canna e la salsa Worcestershire insieme ai fagioli cannellini. Mescolare bene. Rimettere la padella di ghisa nel Kamado per circa 25-30 minuti, fino a quando si è addensata e incandescente. Usando il woodchipper, aggiungere di tanto in tanto del legno da fumo.

Necessita:

BBQ Flavour legno da fumo albi-
cocca, imbevuto
woodchipper
pro set
tagliere di legno
padella in ghisa

Kamado set up:

calore indiretto

Affettare il pane e spalmarlo con un goccio d'olio d'oliva. Ora mettete anche il pane sulla griglia e grigliate il pane per circa 5 minuti. Poi, coprite il pane con i fagioli e guarnite con il Japanese Szechuan Pepe e il prezzemolo.