

Tecnica nuragica per accendere il barbecue

Una tecnica veloce e sicura per una buona brace

Da vero sardo esperto di buone arrostite, mi sento di darvi due consigli per un'accensione di una brace potente e veloce da preparare. Per prima cosa teniamo sempre a mente che il calore e le fiamme si propagano dal basso verso l'alto. Consideriamo anche che la carbonella per il nostro barbecue brucia lentamente la sua combustione avviene come quella di una sigaretta: lenta e progressiva.



Vediamo quindi gli step della tecnica da me nominata "Nuraghe":

- 1 Disponiamo dei rametti secchi a formare una "capanna verticale": questi avranno funzione di innesco;
 - 2 Prendiamo il carbone, in questo caso **Ovuli di carbone grill-mania**, in offerta nei punti vendita Bennet e iniziamo a disporlo attorno alla "capanna" di legnetti;
 - 3 Facciamo attenzione a incolonnare i pezzi di carbone in modo da formare una torre circolare, proprio come un nuraghe sardo;
 - 4 Per accendere il fuoco possiamo usare delle tavolette accendifuoco. Una volta accesa, senza perdere tempo, la lasciamo cadere delicatamente dentro alla nostra torre di carbone. Il fuoco centrale si propagherà in modo uniforme su tutti i pezzi di carbone. Questi potranno poi essere smossi e sparpagliati per diffondere la combustione al resto del contenuto della confezione;
 - 5 Nel caso in cui non aveste a disposizione queste pratiche tavolette, un buon rimedio prevede quello di usare un pezzetto di carta e dell'olio di semi da cucina. Immergere $\frac{3}{4}$ della carta nell'olio, accendere la parte asciutta. Questo brucerà a lungo e permetterà di propagare il fuoco al carbone.
 - 6 Aspettiamo che il carbone prenda il colore grigio e che la brace sia ben diffusa e omogenea. Possiamo quindi cuocere la nostra carne.
- Ecco qua, quindi, una tecnica vincente e efficace per non avere mai problemi con l'accensione di un barbecue a carbone.

Buona grigliata a tutti!

Il vostro Rulof