

RICETTA CANADIAN BACON



INGREDIENTI:

*Lonza di suino del peso di circa 1 Kg
2 foglie di alloro
2 cucchiaini di aglio in polvere
2 cucchiaini di timo
150 gr di zucchero di canna
100 ml di sciroppo d'acero
150 gr di sale fino
50 gr di rub Seasoning Montreal
1gr\kg di carne di Prague Powder #1 (aka InstaCure o Pink Salt)
1,5 lt di acqua*

PREPARAZIONE:

- 1. Unite tutti gli ingredienti, avendo cura di far sciogliere lo zucchero, il sale e il Prague powder nella marinata.
Il Prague powder è un sale contenente circa il 6% di nitrito di sodio e ha un ruolo fondamentale: previene la formazione di batteri, in particolare del clostridium botulinum, che causa il botulismo. Utilizzatene 1 grammo per ogni chilo di carne.*
- 2. Trimmate la lonza a vostro piacimento e immergetela nella marinata. Per comodità, potete usare un doppio sacchetto gelo dal quale farete uscire tutta l'aria. In alternativa, qualunque contenitore andrà bene, purchè la carne sia completamente immersa nella cura. Lasciate riposare la lonza nel frigo per 3 o al massimo 4 giorni.*
- 3. Al termine della cura risciacquate la lonza in abbondante acqua e asciugatela con della carta assorbente. Lasciatela in frigo, scoperta, ad asciugare per altre 24 ore.*
- 4. Preparate il vostro dispositivo per una cottura indiretta e stabilizzatelo a 160°C. Affumicate a piacimento e portate la lonza a una temperatura al cuore di 70°C. Impiegherete 1 o 2 ore, a seconda dello spessore della carne.*
- 5. Il vostro Canadian Bacon è pronto: spennellate con olio evo e sciroppo d'acero e lasciatelo raffreddare prima di affettarlo e preparare il vostro sandwich preferito!*

SUGGERIMENTI:

Alcuni consigli per la riuscita di questa ricetta.

Vi riportiamo gli ingredienti per preparare il rub Seasoning Montreal nel caso non si riuscisse a reperire già fatta:

4 cucchiaini di sale fino

1 cucchiaino di pepe nero

1 cucchiaino di cipolla disidratata

1/2 cucchiaino di aglio granulare

1/2 cucchiaino di peperoncino in scaglie

1/2 cucchiaino di aneto essiccato

1/2 cucchiaino di rosmarino fresco tritato

1/2 cucchiaino di coriandolo essiccato

Il Prague Powder #1 (aka InstaCure o Pink Salt) è un ingrediente importante per questa preparazione in quanto essendoci una marinatura con tempi molto lunghi (giorni), impedisce la formazione di batteri all'interno della carne. Si può facilmente reperire su ebay o amazon.uk.

COLTELLI CONSIGLIATI DA BUFALO:

[Disosso Curvo](#) ottimo per "trimmare" la carne, cioè eliminare il grasso in eccesso

[Coltello salmone](#) utilissimo per tagliare fette sottili e che non si attacchino alla lama

[Coltello cuoco](#) adatto ad ogni situazione



Ricetta proposta da

<http://www.psychodogcontest.com/>

