GRIGLIARE COME UN VERO **MAESTRO**

Nel mondo del **BBQ**, l'esperienza e la tecnica fanno la differenza. Per questo abbiamo chiesto al nostro amico Facundo, "**Dott. Asado**", maestro della griglia, di condividere con voi i suoi segreti per una cottura perfetta.

Dalla gestione del fuoco alla scelta dei tagli migliori, ecco 5 consigli essenziali per trasformare ogni grigliata in un'esperienza da vero professionista.
E ricorda: il segreto di ogni grande grigliata è la voglia di migliorare, sperimentare e divertirsi!

I CONSIGLI DI FACUNDO "DOTT. ASADO" PER UNA GRIGLIATA PERFETTA

1. Il Controllo del Fuoco
Usa carbone di legna naturale o legna dura come quercia e faggio per un calore stabile e un fumo aromatico. Distribuisci le braci in modo da creare zone di calore diretto e indiretto per una cottura ottimale.

2. La Griglia Fa la Differenza
Una griglia in ghisa garantisce una ritenzione di calore superiore rispetto all'acciaio, migliorando la reazione di Maillard per una crosticina perfetta sulla carne.

3. Temperatura e Cottura
Utilizza un termometro per carne per garantire la cottura ideale: 50-52°C per una cottura al sangue, 55-58°C per media e 60-65°C per ben cotta. Evita di tagliare la carne subito dopo la cottura.

4. Esplora Nuovi Tagli
Oltre ai classici come costata e filetto, prova tagli meno conosciuti ma ricchi di sapore, come la picanha, il diaframma o il reale. Cuocili lentamente per valorizzare la loro succosità e struttura unica.

5. Il Riposo è Fondamentale
Dopo la cottura, lascia riposare la carne su un tagliere per almeno 5-10 minuti coprendola con un foglio di alluminio. Questo permette ai succhi di ridistribuirsi e garantisce una carne più tenera e saporita.

Esperto di carne alla brace, è diventato famoso per il suo canale **YouTube** che conta più di **110.000 iscritti**. Segui **Facundo** sul suo canale per scoprire come utilizzare al meglio i **prodotti Lunaway** e tanti altri consigli.

Dott. Asado