



MEAT MASTER

. THE BEST MEAT YOU'VE EVER TASTED .

Panini americani: guida pratica alla preparazione a casa vol.1



Immaginiamo che anche tu, quando si parla di **Stati Uniti**, tra le prime cose che ti vengono in mente ci sono sicuramente anche loro: i **panini americani**.

Se i mega hamburger che venivano serviti da Brandon Walsh al Peach Pit negli episodi di Beverly Hills 90210 ti facevano venire l'acquolina in bocca solo guardando la tv questo articolo è proprio ciò che fa per te.

Ma di non sol **hamburger** è costituito il panorama dei panini americani. Esistono infatti una **moltitudine di ricette** con cui puoi imbottire due o più fette di pane e fra queste molte sono composte con cibo avanzato del giorno prima o come riciclo di un'altra preparazione.

Fra le preparazioni più emblematiche che si susseguono all'interno del panorama dei panini americani troviamo senza ombra di dubbio e in netta maggioranza **ricette a base di maiale e manzo**, ma non mancano piatti a base di **pollo e tacchino**.

Il Sandwich inglese progenitore di tutti i panini

La storia attribuisce la **nascita del sandwich** al **maggiordomo di John Montagu IV conte di Sandwich**, una contea nel Kent in Gran Bretagna.

La leggenda narra infatti che il conte, instancabile lavoratore (giocatore!?) non voleva perder tempo nel pranzare e chiese al suo maggiordomo di preparargli qualcosa che potesse essere mangiato senza doversi alzare dalla sua scrivania (tavolo da gioco).

Il maggiordomo entrando in cucina, si dice, che vide l'avanzo della cena della sera prima, presumibilmente un arrosto di carne, e decise di tagliarlo a fette sottili, spalmare il pane con del burro o una salsa e farcirlo con questa carne.

Era circa il **1760** e da quel momento in poi questo genere di panini esplosero anche nelle corti degli altri nobili arrivando ad essere il piatto gustoso e dalle mille varianti che si mangia a tutte le ore ai giorni nostri.

Questo sandwich sebbene di origine inglese, ha dato i **natali allo street food americano**, sinonimo di un cibo veloce da consumare in strada, al baracchino e in brevissimo tempo per poi tornare a lavorare dentro gli uffici delle grandi città.

Panini americani: hamburger, Pulled pork, Pastrami Sandwich e Tacos

In cima alla lista dei **panini americani più famosi** c'è senza ombra di dubbio l'**hamburger**. È forse il primo esempio di street food che è arrivato nella nostra penisola, complice sicuramente il fatto che è il cavallo di battaglia delle catene di fast food più conosciute e diffuse.

Non ci dilungheremo a spiegarti come replicarlo a casa, siamo abbastanza sicuri che ne avrai preparati almeno un migliaio in vita tua e sicuramente anche più buoni di quelli delle varie catene di fast food.

Nelle prossime righe ti parleremo di come preparare in pochissimo tempo, rendendoli unici, alcuni fra i più importanti protagonisti della cultura dei panini americani.

Seguendo un ordine logico e cronologico (in senso di quanto tempo ci si mette a prepararlo) partiremo dal **Pastrami Sandwich** per arrivare al **Tacos di pollo** o di tacchino.

Panini americani: il Pastrami Sandwich

Senza che ti racconto tutta la storia (che puoi trovare nell'[articolo dedicato sempre qui nel magazine](#)), immagina di avere fra le tue mani due fette di pane inondate di senape e imbottite, nel vero senso della parola, da delle fette di pastrami di maiale o manzo, e cosparse da rondelle di cetriolini sottaceto giganti. Hai bene in mente l'immagine?

Ecco, per avere tutto questo devi cominciare la preparazione circa una settimana/dieci giorni prima, perché il **segreto del pastrami** è senza ombra di dubbio la **lunga marinatura**, oltre al **mix segreto di spezie** che ogni chef ci mette in superficie.

Provare a replicarlo a casa non è per niente facile, affumicarlo alla perfezione e saper dosare tutti gli ingredienti per bilanciarlo alla perfezione è un compito davvero arduo.

Immagina la faccia delusa che potresti avere se dopo aver aspettato dieci giorni per assaggiarlo ti trovassi davanti ad un completo fallimento.

Panini americani: Pulled pork

Il **Pulled Pork Bun** è, per antonomasia, il panino fatto con una delle preparazioni dal gusto più incisivo del BBQ americano.

La **carne di maiale affumicata** e poi **cotta per 12 o più ore** diventa tenera che solo a guardarla si sfalda. Il tessuto connettivo si è sciolto in un tutt'uno con la polpa e il sugo di cottura è una sorta di elisir del gusto.

Per fare tutto ciò a casa ti basta procurarti degli ottimi bun dal tuo panettiere di fiducia (a meno che non decida di prepararteli da solo) e armarti di una buona dose di pazienza.

Se non hai un giardino o un bel terrazzo dove fare l'affumicatura insorgi immediatamente nel primo grande ostacolo nell'ottenere un pulled pork perfetto.

Dubitiamo fortemente che tu decida di metterti con uno smoker ad affumicare dentro casa sotto la cappa aspirante, i tuoi vicini penserebbero sicuramente che la casa stia andando a fuoco e probabilmente chiamerebbero i vigili del fuoco.

Non dimenticare che l'**affumicatura** è una delle 3 colonne portanti che trasformano un Boston Butt in un **pulled pork perfetto**. No affumicatura, no pulled pork perfetto.

Panini americani: Tacos di pollo

Come terzo e ultimo esempio, almeno per questo articolo sui **panini americani**, vogliamo parlarti dei Tacos, e più nello specifico dei **Tacos di Pollo**.

I Tacos di pollo sono un esempio di **panini americani "salutari"** in quanto i Tacos (un specie di piadina) sono fatti con la **farina di mais** (che è senza glutine), l'**avocado** e con il **pollo** che è considerata una carne magra con un alto contenuto proteico. Per questo sono uno dei cibi preferiti anche dei frequentatori più assidui e attenti alla linea delle palestre.

Fare un tacos di pollo a casa non è nemmeno troppo difficile a patto però che tu sia un **ninja nella cottura del pollo**. Il pollo, sebbene sembra l'alimento più facile da cucinare, è invece pieno di insidie perché è una carne con pochissimo grasso.

In quanto tale ha bisogno di **determinate accortezze**, il rischio è di ritrovarsi in bocca una carne secca e dura come una suola di una scarpa. Prova a immaginare che assordante silenzio si potrebbe creare dentro di te quando sei convinto/a di aver cucinato un pollo morbido e succoso e invece il risultato è tutt'altro.

Ognuna di queste tre preparazioni che ti abbiamo descritto racchiude dentro di se una serie di **insidie impreviste** che in un colpo solo, proprio come la mannaia del boia, potrebbero condurti da uno stato di felicità mista ad emozione a uno stato di delusione, sconforto e delusione.

La **soluzione** a tutto ciò la trovi nella semplicità dell'**affidarti a noi**, comprando i **prodotti già cotti** perfettamente e **pronti per essere mangiati in meno di 5 minuti**.

Scopri subito di cosa stiamo parlando. Visita il nostro shop [cliccando qui](#).

Cerca

PANINI AMERICANI: GUIDA PRATICA ALLA PREPARAZIONE A CASA VOL.1

IL MAIALE DUROC: STORIA DEL SUINO AMERICANO CHE CONQUISTA CON LA SUA CARNE

PASTRAMI: COME UN PIATTO POVERO HA CONQUISTATO IL MONDO

GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO: IL THANKSGIVING DAY AMERICANO E IL TACCHINO RIPIENO

BACON, TUTTA LA VERITÀ, NIENT'ALTRO CHE LA VERITÀ. LO GIURO

[Perché nasce Meat Master](#) [Prodotti](#) [Servizio Clienti](#) [Magazine](#)

QUANTO NE SAI VERAMENTE SUL BARBECUE AMERICANO?



Meat Master appartiene alla società YOU-BLUE SRLS.

P. IVA: 04167800277

TEL: 334 9422020

[PRIVACY](#)

[TERMINI E CONDIZIONI](#)

