



Свиной карбонат

Ингредиенты: вырезка из свиной корейки, целая, без кости, лук, приправа Primo для стейков, пара веток розмарина.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная комплектация



Керамические рефлекторы



Дистанционный термометр

Натрите свиную вырезку приправой Primo для стейков. Нарежьте лук полукольцами, положите слой лука на дно кастрюли, сверху плотно уложите свиную вырезку, посыпьте сверху оставшимся луком, помните лук таким образом, чтобы из него выходил сок. Вырезка должна быть обильно покрыта луком.

Накройте крышкой вырезку и оставьте мариноваться при комнатной температуре на 2 часа.

После этого поставьте кастрюлю в холодильник от 3 часов до суток. Перед приготовлением предварительно выньте кастрюлю из холодильника, чтобы температура содержимого приблизилась к комнатной.

Предварительно установив в Примо-гриль керамические рефлекторы, нагрейте его до температуры 120°C. Вставьте в мясо щуп от дистанционного термометра Primo и уложите вырезку на решетку гриля.

Готовьте карбонат, пока температура внутри мяса не достигнет 70°C (примерно в течение 3 часов - время приготовления зависит от размера вырезки).

Поделите розмарин на несколько частей и подавайте на стол карбонат, украшенный розмарином.

Куриные крылья BBQ

Ингредиенты: куриные крылья, приправа Primo Chicken для курицы.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Керамические
рефлекторы



Обрежьте кончики (крайнюю третью часть) крыльев. Оставшиеся части крыльев разрежьте по сгибу (суставу) на две части.

Разложите разделанные крылья на стол, посыпьте приправой Primo Chicken, положите в полиэтиленовый пакет, тщательно перемешайте и оставьте в пакете на 20 минут.

Перед тем, как положить крылья в гриль, убедитесь, что температура крыльев близка к комнатной.

Предварительно установив в Примо-гриль керамические рефлекторы, нагрейте его до температуры 220°C.

Уложите крылья на решетку гриля и закройте крышку на 6 минут. По истечении 6-и минут откройте крышку гриля, переверните крылья на решетке и оставьте еще на 6 минут.

Подавайте крылья с морковью, нарезанной палочками и кусочками сельдерея.



Рибай стейк

Ингредиенты: мясо – толстый край без кости – толщиной 3-4 см, приправа Primo.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Чугунный
разделитель

Форма поперечного среза отруба, откуда срезают этот стейк, напоминает глаз, поэтому этот стейк называют «Рибай» (от английских слов rib, что означает ребро, и eye, что означает глаз). В России этот отруб называется «Толстый край».

Установите в гриль Чугунный разделитель и разожгите уголь только в половине гриля. Нагрейте Примо-гриль до 260-280°C (500-540°F). Температуру в гриле регулируйте с помощью нижней и верхней заслонок.

Поставьте решетки в гриль так, чтобы одна решетка была ниже (там, где горят угли), а другая выше (там,

где углей нет). На нижнюю решетку положите мясо и закройте крышку.

Для прожарки Medium (средняя прожарка) готовьте стейки по 3 минуты с каждой стороны. После этого, переложите мясо на верхнюю решетку, закройте крышку гриля и оставьте его там томиться еще на 4 минуты.

Извлеките мясо из гриля и позвольте ему отдохнуть 3 минуты на блюде. Подавайте сочный и необыкновенно вкусный стейк, приготовленный на лучшем в мире керамическом гриле Примо.

Шампиньоны на гриле

Ингредиенты: шампиньоны, соль, оливковое масло.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Дополнитель-
ная решетка



В керамическом гриле Primo получаются необыкновенно нежные и сочные грибы, т.к. керамика сохраняет влагу в гриле и соответственно в шампиньонах, которые готовим.

Налейте на дно миски немного оливкового масла, немного посолите мелкой солью и перемешайте, чтобы соль равномерно распределилась в оливковом масле (постарайтесь не пересолить масло, иначе шампиньоны быстро впитают соль и в гриле потеряют свою сочность).

Добавьте в миску шампиньоны и перемешайте так, чтобы каждый грибочек был смазан оливковым маслом.

Установите дополнительную полку-решетку в гриль, над готовящимися стейками, выложите на нее шампиньоны и закройте крышку гриля. Приготовление грибочков займет примерно 7-9 минут при температуре 250-270°C.

По истечении указанного времени, снимите шампиньоны с решетки на тарелку и подавайте вместе с мясом. С Primo Вам гарантирован непревзойденный вкус и аромат сочных грибов.



Поросенок на гриле

Ингредиенты: 6-и килограммовый поросенок, сметана (200 гр.), морская соль, черный перец, пищевая нить, репчатый лук, 4 яйца, морковь, чернослив (5-6 шт.), рассыпчатая гречневая каша, масло оливковое.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Керамические
рефлекторы

Начинка. Сварите гречневую кашу. Поджарьте на сковороде мелко нашинкованные репчатый лук и морковь. Добавьте содержимое сковороды, кубиками нарезанные яйца и немного чернослива в гречневую кашу. Перемешайте, и Ваша начинка готова.

Поросенок. Намажьте солью поросенка снаружи, а изнутри солью и свежемолотым перцем. Когда начинка остынет, заполните ею брюхо поросенка и зашейте. Заверните ушки и хвост поросенка в фольгу, чтобы они не сгорели при готовке.

Гриль. Установите полки для стекания жира и керамические рефлекторы в гриль. Нагрейте Примо-гриль до 120°C, установите поросенка на решет-

ку, накройте фольгой и закройте крышку гриля на 1,5 часа.

После этих 1,5 часов, фольгу необходимо убрать, потом закрыть крышку и засечь время еще на 1,5 часа. За 30-40 минут до полной готовности, намажьте поросенка тонким слоем сметаны, обнажите ушки поросенка, чтобы и они тоже подрумянились.

По истечении следующих полутора часов, выньте из гриля нежного, румяного и ароматного поросенка и подавайте.

Необыкновенно вкусным окажется не только поросенок, но и начинка.

Курица с белым вином

Ингредиенты: курица, приправа Primo для курицы, белое вино.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Керамический
рефлектор



Чугунный раз-
делитель



Керамические
подставки для
курицы
и индейки



Курицу вымыть, натереть изнутри и снаружи приправой Primo для курицы.

В керамическую подставку наливаем белого сухого вина (можно яблочного сока).

Устанавливаем в гриль чугунный разделитель (арт. 334). Насыпаем уголь только в одну половину гриля и поджигаем при помощи Primo QuickLights.

Нагреваем Primo гриль до температуры 180°C.

Надеваем курицу на подставку с вином, открываем

крышку керамического гриля и ставим подставку на ту половину решетки, где нет угля.

Через 50 минут переставляем курицу на половину гриля, где горит уголь, закрываем крышку гриля и открываем пошире заслонки, чтобы повысить температуру гриля до 220°C.

Достаем курицу из гриля через 15 минут, даем ей остыть в течение 5-10 минут, затем снимаем с подставки и подаем на стол.



Cote Primo из овощей

Ингредиенты: соль, оливковое масло, укроп, зеленый лук, петрушка, баклажаны, перец, помидоры.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Чугунный
разделитель

Установите в Примо-гриль чугунный разделитель и насыпьте уголь только в половину гриля, разожгите и нагрейте гриль до температуры 270°C.

Положите баклажаны и перец на решетку, под которой горят угли, а помидоры – на решетку, под которой нет угля.

Закройте крышку гриля на 5-7 минут (время зависит от размеров овощей), пока не увидите легкого обугливания кожицы баклажанов и перца. Переверните баклажаны и перец, закройте крышку гриля еще на 5-7 минут.

Налейте в большую миску воды и обильно посолите. Эту воду будем использовать для очистки овощей от обуглившейся кожицы.

Извлеките овощи из гриля, положите помидоры в отдельное блюдо, а баклажаны с перцем в соленую воду (помидоры чистим без соленой воды).

Очистите овощи и переложите в чистую миску. Порежьте овощи прямо в миске, посолите, посыпьте мелко нашинкованной зеленью и добавьте оливкового масла. Подавайте соте к стейкам и другим мясным блюдам.

Филе лосося на доске

Ингредиенты: соль, перец, лимон, оливковое масло, сахар, укроп, лук.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Керамические
рефлекторы



Кедровая
доска



Замочите доску для гриля в воде на 2-3 часа. Пока доска замачивается, приготовьте маринад. Смешайте белое вино, мелко нашинкованный лук, лимонный сок и одну чайную ложку тростникового сахара и доведите до кипения.

Снимите маринад с огня и дайте остыть до комнатной температуры.

Добавьте в маринад оливкового масла. Посолите и поперчите филе семги, обильно смажьте маринадом, побрызгайте лимоном и поставьте в холодильник минимум на 30 минут.

Установите в гриль керамические рефлекторы и разогрейте до 180°C. На вымоченную доску положите несколько ломтей лимона и пару веток укропа, а сверху филе лосося.

Закройте крышку и готовьте в течение 20-25 минут.

подавайте на стол прямо на доске целиком. нарежьте рыбу очень острым ножом ломтями уже за столом.



Буженина на гриле

Ингредиенты: свиной окорок, приправа Primo для стейков.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Керамические
рефлекторы



Дистанционный
термометр

На свиной ноге широким длинным ножом, протыкая, сделайте отверстия так, чтобы в отверстия можно было положить указательный палец. Отверстия должны быть на расстоянии примерно 7-10 см. друг от друга.

Начините отверстия приправой Primo и ею же натрите окорок со всех сторон. После этого заверните окорок в фольгу и оставьте впитывать специю при комнатной температуре на 3 часа.

Установите в Примо-гриль керамические рефлекторы и нагрейте гриль до температуры 120°C. Вставьте в мясо щуп от дистанционного термометра Primo и уложите окорок на решетку гриля.

Готовьте окорок, пока температура внутри мяса не достигнет 70°C (примерно в течение 4-7 часов – время приготовления зависит от размера окорока).

Морской коктейль на гриле

Ингредиенты: креветки тигровые 8-10 шт., морская рыба белая: барабулька или дорада, морская красная рыба: лосось или семга, мидии, кольца кальмаров, морские гребешки (или просто смесь «Морской коктейль»), помидоры черри, зелень кинзы, розмарина, базилика, сухой орегано, лимон и несколько зубчиков чеснока.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная комплектация



Чугунная сковорода



Устанавливаем чугунную сковороду в гриль и смазываем оливковым маслом. Нагреваем гриль до 200°C.

В ступке смешиваем кинзу с цедрой лимона, очищаем креветки и смазываем их полученной пастой.

Всю белую морскую рыбу режем одинаковыми кусочками, растираем розмарин с оливковым маслом и смазываем этой смесью рыбу. Красную рыбу смазываем пастой из смеси базилика и оливкового масла.

Помидоры черри делим пополам, обрызгиваем оливковым маслом, посыпаем орегано и вместе с порезанным чесноком добавляем в морепродукты.

Всю смесь выкладываем на чугунную сковороду и закрываем крышку гриля на 5-6 минут. После этого, открыв крышку гриля, перемешиваем содержимое и закрываем крышку еще на 5-6 минут.

Подавайте коктейль с белым вином.



Стейк Портер Хаус

Ингредиенты: стейк Портер Хаус (большой стейк на т-образной кости), 1 салатный огурец, 3 томата, 3 кочана римского салата, 1 красный перец чили, 1 пучок базилика, 4 головки репчатого лука, маслины без косточек, оливковое и растительное масло, соль, перец, веточки розмарина, 2 столовые ложки муки.

Аксессуары для этого блюда:



Чугунная
сковорода

Салат. Томаты разрежьте на четвертинки, огурец – вдоль пополам. Стручок перца чили почистите, разрежьте в длину и удалите зернышки. Базилик помойте и отщипните листья. Одну луковицу очистите и разрежьте на четвертинки.

Все ингредиенты для салата выложите на большую разделочную доску и крупно порубите кухонным ножом, постоянно перемешивая. Сбрызните 3 столовыми ложками оливкового масла, перемешайте еще раз, выложите в миску и приправьте солью и перцем.

Стейки. Установите в Primo гриль чугунную решетку (арт. 361) с одной стороны и чугунную сковороду (арт. 360) с другой. Смажьте чугунную решетку маслом.

Разогрейте гриль до 270°C. Посыпьте стейки с двух

сторон приправой Primo для стейков, затем положите их на чугунную решетку и закройте крышку гриля. Готовьте стейки по 4 минуты с каждой стороны.

Теперь пора получить на стейках красивый аппетитный узор с чугунной решеткой. Откройте крышку гриля, переверните стейки таким образом, чтобы предыдущие полосы на стейках от чугунной решетки оказались перпендикулярны ребрам решетки. Закройте на 4 минуты и повторите то же самое с другой стороны стейков.

Оставшиеся 3 головки репчатого лука нарежьте тонкими кольцами, обваляйте в муке. На чугунную сковороду добавьте 1 столовую ложку растительного масла и обжарьте луковые кольца до хрустящей корочки (3–4 минуты). Подавайте стейки с салатом и луковыми кольцами.

Каре ягненка

Ингредиенты: каре ягненка, приправа для стейков Primo, соль, оливковое масло, баклажан, болгарский перец, цукини, помидоры, свежая зелень: укроп, зеленый лук, базилик, кинза.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Чугунная
сковорода



Чугунная
решетка



Установите в гриль чугунную решетку с одной стороны, и чугунную сковороду с другой.

Посыпьте нарезанную для гриля корейку ягненка приправой для стейков Primo и слегка натрите ею. Овощи нарежьте ломтями толщиной в 1 см. и посолите. Мелко нарежьте свежую зелень.

Нагрейте гриль до температуры 270°C. Смажьте чугунную сковороду оливковым маслом и положите на нее овощи.

Разложите куски корейки на чугунную решетку в стройный ряд и закройте крышку гриля. Через 2 минуты откройте крышку и переверните все содержимое гриля кроме помидоров и закройте крышку еще на 2 минуты.

Откройте крышку гриля, извлеките мясо и овощи из гриля и аккуратно разложите на большое блюдо.

Слегка полейте овощи и мясо оливковым маслом и посыпьте нарезанной свежей зеленью.

Подавайте ароматную корейку с овощами на стол.



Стейк из свиной корейки

Ингредиенты: корейка свиная, приправа Primo для стейков, оливковое масло.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Чугунный
разделитель

Корейка на кости должна быть нарезана толщиной 3-3,5 см. Не нарежьте слишком тонко, чтобы не выпустить весь сок из мяса. Разложите стейки на плоскую поверхность и посыпьте с обеих сторон приправой для стейка Primo. Дайте мясу полежать с приправой на свежем воздухе минут 15-20. Мясо должно быть комнатной температуры перед установкой в гриль.

Используйте чугунный разделитель и разожгите уголь только в половине гриля. Нагрейте Primo-гриль до 270-280°C. Поставьте решетки в гриль так, чтобы одна решетка была ниже над углями (ближе к углям), а другая выше (на половине без углей).

На нижнюю решетку положите мясо и быстро закройте крышку, чтобы гриль не остыл.

Через 5 минут переверните мясо, а по истечении еще 5 минут, переложите мясо на верхнюю решетку, еще раз перевернув стейки. Закройте крышку и оставьте его там томиться еще на 5 минут.

Далее снимите мясо, положите его на блюдо, слегка добавьте оливкового масла и подержите на воздухе 3 минуты, прежде чем сделать надрез. Если вы все правильно сделали, у вас должен получиться необыкновенно сочный и ароматный стейк, такой вкусный, какого вы никогда не пробовали ни в одном ресторане.

Картофель с грибами

Ингредиенты: картофель 1 кг, грибы 0,5 кг, 1 большую луковицу, сливки (500 мл), по 1 чайной ложке майорана и прованских трав, соль, перец, немного муки.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Чугунная
сковорода



Это замечательное блюдо с ароматными травами и чесноком имеет очень вкусное и сытное сочетание, его можно подавать самостоятельно или как гарнир. Для запекания используем сливки 10% жирности и любые из имеющихся в наличии грибов. Сметану можно развести водой и использовать вместо сливок.

Заправка. В сливки добавьте соль и перец по вкусу, немного майорана и прованских трав.

Грибы. Порежьте очищенную картошку, грибы и лук. Лук лучше резать большими полукольцами, чтобы он не опустился на дно чугунной сковороды и не подгорел раньше времени.

Гриль. Установите в Primo гриль чугунную сковороду. Нагрейте гриль до 180°C. Добавьте на сковороду оливковое масло и обжарьте грибы с луком и двумя чайными ложками муки при закрытой крышке гриля в течение 5 минут. Перемешайте и закройте крышку гриля еще на 5 минут.

После этого выложите обжаренные грибы с луком на блюдо. Чугунную сковороду смажьте растительным маслом кисточкой. Положите на сковороду картофель, а сверху грибы с луком, залейте сливками с прованскими травами. Запекайте до готовности картофеля при температуре 120-150°C.



Ребра BBQ

Ингредиенты: две пластины свиных ребер, соль, черный перец, соус барбекю.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Керамические
рефлекторы

Натрите очищенные от пленки пластины солью и черным перцем. Заверните пластины в пластиковую пленку или фольгу и положите в холодильник на время, пока будете разжигать керамический гриль.

Установите в гриле керамические рефлекторы и температуру 120°C при помощи заслонок. Поставьте на рефлекторы емкость для стекания жира из фольги.

Когда гриль нагреется до нужной температуры, смажьте чистую решетку растительным маслом

и положите пластины ребрышками вниз в центре.

Рядом с емкостью из фольги насыпьте горсть щепок или стружек для копчения, предварительно замоченных в воде. Закройте крышку гриля и оставьте на 3,5 часа.

После этого откройте гриль, смажьте ребрышки при помощи кисточки соусом барбекю и закройте крышку гриля еще на 15 минут.

Подавайте на стол мягкие, сочные и ароматное ребра, приготовленные в лучшем в мире BBQ-гриле.

Пицца мари나라

Ингредиенты: 200г морского коктейля, 60г сыра моцарелла, 15г сыра пармезан, 12 маслин, 1 сладкий перец желтый, по 1 ст.л. каперсов и майорана, 1/2 ст.л. орегано сушеного, оливковое масло, перец, соль.

Аксессуары для этого блюда:



Стандартная
комплектация



Керамические
рефлекторы



Пицца
камень



Тесто раскатайте в круг и припудрите мукой. Выложите ее на деревянную лопату для пиццы, предварительно обильно посыпав ее (лопату) мукой. Смажьте тесто томатом и выложите на него морской коктейль и равномерно распределите.

Посыпьте пиццу кубиками сладкого перца, каперсами, сыром и травами. Положите на нее маслины, сбрызните небольшим количеством оливкового масла, поперчите и посолите.

Установите керамические рефлекторы в гриль, а пицца камень на решетку гриля.

Нагрейте гриль до температуры 270°C, зафиксируйте температуру при помощи заслонок гриля и оставьте на 10-15 минут, чтобы керамический пицца-камень нагрелся до температуры гриля.

Аккуратно переложите пиццу с лопаты на пицца камень, закройте крышку гриля и через 8-9 минут вы можете наслаждаться восхитительной пиццей как из настоящей итальянской печи.