COME APPLICARE IL BBQ DRY RUB

Marinatura

- 15-30 minuti sono sufficienti per alimenti piccoli e sottili; da 1 a 3 ore per fettine di carne senz'osso, petto di pollo, costolette e bistecche;
- 2-6 ore per tagli di carne spessi con l'osso, cosce, pollame intero e arrosto di manzo;
- 6-12 ore per la punta di petto, la spalla, il tacchino e i prosciutti interi.

Laccatura

A cottura quasi ultimata, spennellare la carne con la Salsa BBQ e continuare a cuocere per 3 minuti ad alta temperatura; una volta asciugata la "glassa", spennellare nuovamente, ripetendo l'operazione 3 volte. Ottime anche come condimento e salsa dip.