Memphis BBQ Sausage and Cheese – Le regole del delitto perfetto



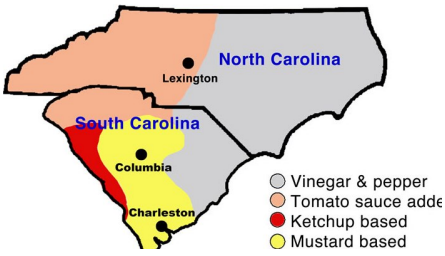
In *Anna Mae*, **Nate** raggiunge **Annalise** a Memphis a casa dalla madre e viene invitato a pranzo con tutta la famiglia e tra le varie pietanze troviamo le *salsicce BBQ affumicate* con *formaggio e peperoni* e condite con *salsa barbecue.*



BBQ Sausage and Cheese è un tipico antipasto di Memphis, a volte utilizzato come piatto unico, preparato con salsicce di maiale affumicate cotte alla griglia accompagnate da formaggio e peperoni il tutto condito con la salsa barbecue. A differenza di molte ricette per barbecue, non è necessario cucinarlo per ore per renderlo tenero e succoso.

La salsa barbecue, **BBQ sauce**, è il condimento americano per eccellenza che si sposa bene con la carne alla griglia, il pollo e le patatine fritte. La carne, prima di essere cotta, viene spennellata con questa salsa, dal gusto agrodolce e speziato, di modo che durante la cottura diventi saporita e lucida esternamente. Di colore bruno la BBQ annovera tra i suoi ingredienti la cipolla, il miele, lo zucchero, il peperoncino, la senape, il pepe nero, il pomodoro, l'aceto e il succo di limone.

E' stata inventata nel Sud degli Stati Uniti durante il XVII secolo. Le prime erano salse molto semplici, a base di senape e vengono fatte risalire alle tradizioni dei coloni tedeschi della Carolina del Sud. La sua grande diffusione si ha intorno al 1940, quando **Henry John Heinz** mise in commercio la salsa barbeque preparata con la ricetta di sua madre.





Nell'*ultima puntata* della *seconda stagione*, **Annalise** per paura di essere arrestata scappa da Filadelfia e si reca a Memphis dalla madre **Ophelia**. Dopo alcuni giorni viene raggiunta da **Nate,** che è riuscito a rintracciarla grazie all'intervento di **Oliver**. Mentre i due discutono davanti a casa la madre invita l'uomo a mangiare con loro. Durante il pranzo mentre Ophelia incuriosita le rivolge molrissime domande mangiano tra le varie portate le gustose **BBQ Sausage and Cheese**.

Per i curiosi e i golosi ecco la ricetta!

Ophelia Harkness la mamma di Annalise Keating è interpretata da **Cicely Tyson,** nel 2015 nominata all'*Emmy* per il suo ruolo nel legal thriller di ABC

Ingredienti per 4 persone
Ricetta provata e mangiata!



Salsicce affumicate 16
Pomodorini 500 gr
Formaggio tipo Fontal 200 gr
Formaggio tipo Emmental 200 gr
Formaggio tipo provola 200 gr
Peperoncini verdi piccanti 16
Salsa BBQ 400 ml

Lavate ed asciugate i pomodorini.
Pulite i peperoncini,
Tagliate i vari formaggi.



Grigliate le salsicce da tutti i lati (circa 5 minuti).

<u>Componete il piatto:</u>

2 salsicce ben ricoperte di salsa BBQ, 2 peperoncini, qualche pomodorino, distribuzione equa dei 3 tipi di formaggio, ciotolina di salsa BQQ.

Servite immediatamente.

Consigli

- In caso di aperitivo potete presentare un unico tagliere calcolando metà delle dosi e tagliando le salsicce a rondelle
- Utilizzate qualsiasi tipo di formaggio a pasta semidura o dura
- Nella versione originale le salsicce vengono spalmate di salsa BBQ prima della cottura, sconsigliamo vivamente di farlo salvo cottura su camino o BBQ. Questo perchè la salsa a contatto diretto con una padella o una piastra acquisirebbe un sapore decisamente amaro.