



Creare la cucina da giardino perfetta

Il tuo giardino. La tua cucina. Il tuo stile.

Una guida gratuita di Rhino-Pods

Perché il tuo giardino merita una vera cucina

Ami cucinare all'aperto. Non ami portare tutto dentro e fuori – il tagliere, la padella, l'olio, le spezie, i piatti, le pentole, le posate. Quando sei pronto, sei già stanco.

Una cucina da giardino non deve essere un progetto. Solo un setup semplice e robusto che vive all'aperto (o che si ripone via).

La cucina da giardino

7 cose che lo fanno funzionare (da solo o accanto al barbecue)

1. Una piattaforma stabile per il fornello

Un tavolo stabile e un fornello a due fuochi a un'altezza comoda. Non hai bisogno di un forno. Hai solo bisogno di calore di cui ti fidi. Due fuochi significano che puoi cuocere il riso su uno e friggere sull'altro – o preparare due contorni mentre il barbecue fa la carne.

2. Una solida superficie per preparare

Dove tagli la cipolla? Dove metti il tagliere? E le spezie, le erbe e un posto dove appoggiare gli utensili? Un piccolo tavolo robusto o un piano laterale accanto al fornello cambia tutto. All'improvviso cucini, non fai acrobazie.

3. Un ripiano che rende l'allestimento semplice

Tieni una scatola o contenitore dedicato per cucinare all'aperto. Dentro: un set di erbe e spezie (sale, pepe, olio, paprika, granuli d'aglio), qualche utensile (spatola, pinza, mestolo) e pentole che non ti dispiace lasciare fuori. Quando vuoi cucinare, prendi una scatola. Un viaggio. Fatto.

4. Allestimento senza complicazioni

La chiave è: se non è veloce e facile da montare fuori, non lo farai. Avere tutto a portata di mano – o riposto in un unico posto – evita i continui avanti e indietro e rende l'esperienza rilassante e piacevole.

5. Accesso all'acqua

L'accesso all'acqua fa la differenza. Finché non hai un lavello vicino, non ti rendi conto di quanto lo usi – lavarsi le mani, sciacquare le verdure, riempire le pentole. Un semplice contenitore d'acqua o una caraffa e una ciotola cambiano tutto.

6. Un cestino a portata di mano

Un sacchetto di plastica appeso al bordo del tavolo o infilato in una ciotola. All'improvviso non vai in casa ogni cinque minuti. Sembra una piccolezza. Cambia tutto.

7. Un canovaccio e un timer

Due cose che sentirai subito la mancanza se le dimentichi. Il canovaccio vive nella tua scatola da esterno. Il timer vive sul telefono. All'improvviso non devi correre in casa per nessuno dei due.

Cucinare con due fuochi + barbecue

Il tuo barbecue fa la parte del leone: hamburger, salsicce, cosce di pollo, bistecca.

Il tuo fornello a due fuochi fa da spalla: salse, contorni, verdure e tiene in caldo.

La formula vincente:

Fuoco 1	Fuoco 2	Barbecue
Riso o patate	Verdure saltate in padella o funghi	Carne o proteina principale
Oppure: salsa (sugo, chimichurri)	Oppure: fagioli o mais	

6 ricette per la tua cucina da giardino

(accanto o senza barbecue)



1. Funghi e cipolle all'aglio (10 min)

Il topping perfetto per burger o hot dog

Affetta cipolle e funghi. Rosola con burro, aglio e timo. Tieni in caldo a fuoco basso mentre il barbecue finisce.



2. Salsa chimichurri (senza cottura, 5 min)

Perfetta con bistecca o pollo alla griglia

Trita finemente prezzemolo, aglio e origano. Aggiungi olio d'oliva, aceto di vino rosso, sale e peperoncino in fiocchi. Lascia riposare mentre cucini. Servi in una ciotola accanto al barbecue.



3. Riso e piselli in padella (20 min)

Un contorno perfetto per pollo alla griglia o maiale speziato

Rosola cipolla e aglio. Aggiungi riso, ceci o fagioli rossi in scatola, latte di cocco, acqua, timo e peperone rosso o peperoncino. Lascia cuocere a fuoco lento per 20 minuti.



4. Verdure saltate (10 min)

Perfette con salsicce o pesce alla griglia

Rosola zucchine affettate, peperoni o broccoli tenderstem con aglio e peperoncino. Un goccio di limone alla fine.



5. Mais grigliato con lime e peperoncino

Lessare il mais su un fuoco per 5 minuti. Asciugare, poi grigliare in una padella calda sul secondo fuoco. Spennellare con burro, lime, peperoncino in polvere e coriandolo.



6. Fagioli al barbecue

Nessun pasto al barbecue è completo senza

Rosola pancetta affumicata o chorizo a dadini. Aggiungi fagioli in scatola, un cucchiaino di salsa barbecue e un goccio di salsa Worcestershire. Lascia cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Niente barbecue? Nessun problema!

Quattro cene con un solo fuoco



1. Pasta al burro e aglio (10 minuti)

Lessare la pasta. Scolare. Nella stessa padella, sciogliere il burro con l'aglio schiacciato e un pizzico di peperoncino. Aggiungere la pasta. Saltare con parmigiano e una manciata di spinaci o piselli surgelati. La cena è servita.



2. Shakshuka di pomodoro e uova (15 minuti)

Rosolare cipolla e aglio. Aggiungere 1 scatola di pomodori pelati, un cucchiaino di harissa o peperoncino in fiocchi e un pizzico di zucchero. Cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Praticare 4 incavi nella salsa. Rompere un uovo in ciascuno. Coprire e cuocere per 5 minuti finché le uova non si saranno rassodate. Servire con pane (pane in padella, ovviamente).



3. Riso fritto croccante (15 minuti)

Utilizzare riso avanzato (o cuocere il riso istantaneo). Friggere pancetta tagliata, salsiccia o una scatola di ceci in olio fino a renderli croccanti. Spostare da un lato della padella. Rompere 2 uova nello spazio vuoto. Sbattere. Aggiungere riso, salsa di soia e eventuali verdure surgelate. Mescolare e friggere fino a quando non sarà caldo e croccante sui bordi.



4. Salsicce e peperoni in padella (20 minuti)

Affettare salsicce e peperoni. Rosolare insieme fino a quando le salsicce sono cotte e i peperoni sono morbidi. Aggiungere una scatola di pomodori pelati e un goccio di salsa Worcestershire. Cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Servire su toast o con purè istantaneo.

Tre cene con due fuochi

1. Smashed Burgers con cipolle caramellate (per 4 persone)

Due fuochi. Una piastra. Una padella piccola. Una cena epica.

Cipolle caramellate (padella piccola, fuoco basso – 20 minuti):

Affettare finemente 2 cipolle grandi. Sciogliere una noce di burro in una padella piccola. Aggiungere le cipolle e un pizzico di sale. Cuocere a fuoco basso per 15–20 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando non saranno dorate, morbide e dolci. Aggiungere un goccio di aceto balsamico (o un pizzico di zucchero) per maggiore profondità.

Smashed burgers (piastra, fuoco alto – 10 minuti):

Formare 4 polpette morbide con 500g di carne macinata (non lavorarla troppo). Scaldare la piastra fino a renderla molto calda – aggiungere un filo d'olio. Mettere le polpette sulla piastra e schiacciarle con una spatola (usare un cucchiaino di legno per premere bene). Salare e pepare generosamente. Cuocere per 2 minuti fino a quando i bordi sono croccanti, poi girare. Aggiungere una fetta di formaggio su ogni hamburger – cuocere per un altro minuto. Tostare i panini sulla piastra (lato tagliato verso il basso) per 30 secondi.

Per servire: Panino, hamburger, formaggio, cipolle caramellate, salsa a piacere.

Consiglio: Premi più forte. Più sottile è l'hamburger, più croccanti saranno i bordi. È questo il segreto.



2. Cosce di pollo alla piastra con riso e piselli

Per 4 persone. Due fuochi. Una piastra. Una pentola.

Riso e piselli (pentola, 20 minuti):

Lessare 1 tazza di riso in 2 tazze di acqua (o brodo) con un pizzico di sale. Quando il riso è quasi cotto, aggiungere 1 tazza di piselli surgelati. Coprire e lasciare riposare per 5 minuti fuori dal fuoco – si cuoceranno a vapore perfettamente.

Cosce di pollo alla piastra (piastra, 15 minuti):

Condire 4 cosce di pollo disossate con pelle con sale, pepe e paprika affumicata (o qualsiasi miscela di spezie tu abbia). Scaldare la piastra a fuoco medio-alto – aggiungere un filo d'olio. Mettere il pollo con la pelle verso il basso – premere con una spatola per tenerlo piatto. Cuocere per 5–6 minuti finché la pelle è dorata e croccante. Girare e cuocere per altri 5–6 minuti fino a cottura completa.

Per servire: Pollo sopra il riso, irrorare con il fondo di cottura.

Consiglio: Tieni il coperchio sul riso una volta cotto – rimarrà caldo mentre finisci il pollo.



3. Halloumi e zucchine con condimento al limone e erbe

Due fuochi. Una piastra. Una ciotola.

Condimento al limone e erbe (senza cottura – 5 minuti):

In una ciotola piccola, mescolare: 3 cucchiaini di olio d'oliva, succo di 1 limone, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 1 cucchiaino di origano secco (o erbe fresche se le hai). Salare e pepare. Mettere da parte.

Halloumi e zucchine alla piastra (piastra, 10 minuti):

Tagliare 1 blocco di halloumi a fette di 1 cm. Tagliare 1 zucchina a rondelle di 1 cm (o nel senso della lunghezza). Scaldare la piastra a fuoco medio-alto – non serve olio (l'halloumi rilascia il suo grasso). Grigliare l'halloumi 2–3 minuti per lato fino a doratura e carbonizzazione. Grigliare le zucchine accanto – 2–3 minuti per lato fino a quando sono tenere e leggermente bruciacchiate. Disporre su un piatto, irrorare con il condimento e cospargere con menta fresca o prezzemolo se ne hai.

Per servire: Caldo dalla padella, irrorato con il condimento. Porzioni: 2 come piatto principale, 4 come contorno.

Consiglio: L'halloumi passa dal dorato al bruciato in un attimo. Tienilo d'occhio.

3 side sauces

(Perché la salsa fa il pasto)

1. Burro veloce all'aglio e erbe (2 minuti, senza cottura)

Perfetto per bistecca, mais, pane o sciolto su verdure

Mescolare burro morbido con aglio schiacciato, prezzemolo tritato e pepe nero. Avvolgere nella pellicola e rassodare in frigo. Tagliare una fetta e metterla su qualsiasi cosa calda.



2. Salsa allo yogurt e menta (2 minuti, senza cottura)

Perfetta con pollo alla griglia, agnello o verdure speziate

Mescolare yogurt greco, menta tritata, succo di limone, aglio schiacciato e un pizzico di sale. Allungare con un goccio d'acqua.



3. Maionese piccante (1 minuto, senza cottura)

Perfetta per burger, tacos o per intingere verdure grigliate

Mescolare maionese, salsa piccante, paprika affumicata e un spruzzo di lime.



Pane in padella

Perché il pane fresco in giardino è un flex

Hai un fornello a due fuochi. Hai una padella o una padella in ghisa. Hai 15 minuti. Hai pane fresco.

Il pane in padella non vincerà un concorso di bellezza. La parte superiore rimane pallida. La parte inferiore diventa croccante. Ma giralo per gli ultimi 2 minuti, o tosta le fette nella stessa padella, e dimenticherai cosa ha mai fatto per te un forno.'

Una padella in ghisa olandese (forno) e coperchio è la migliore da usare – ma una padella o una padella in ghisa con un coperchio di qualsiasi tipo andrà bene



Pane in padella senza impasto (richiede 2-3 ore di riposo – o durante la notte)

Mescolare 3 tazze di farina, 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di lievito istantaneo e 1,5 tazze di acqua tiepida. Mescolare. Lasciare coperto per 2-3 ore (o in frigo durante la notte). Quando sei pronto per cucinare, scalda la padella a fuoco medio. Versare l'impasto nella padella. Coprire con un coperchio o alluminio. Cuocere 15 minuti. Girare. Cuocere altri 10 minuti. Mangiare caldo con burro, burro all'aglio (vedi ricetta 7) o intinto nell'olio d'oliva.



Pane veloce al bicarbonato (senza attesa – pronto in 20 minuti)

Mescolare 2 tazze di farina, 1 cucchiaino di bicarbonato, 1 cucchiaino di sale e 1 tazza di latticello (o latte normale + un goccio di aceto). Mescolare fino a quando non è appena amalgamato – non mescolare troppo. Dare forma di palla. Scaldare la padella a fuoco medio-basso. Cuocere coperto per 10 minuti. Girare. Cuocere scoperto per altri 10 minuti. Battere sul fondo – deve suonare vuoto.



Altre idee per il pane in padella!

1. Pane in padella con formaggio e aglio

Preparare l'impasto veloce per il pane al bicarbonato. Prima di cuocerlo, appiattirlo leggermente nella padella. Premere formaggio grattugiato (cheddar o parmigiano) e aglio schiacciato sulla superficie. Cuocere come indicato. Sciogliere il burro con altro aglio e spennellare sopra una volta cotto.

2. Pane alle erbe e olio d'oliva

Aggiungere 1 cucchiaio di origano secco, rosmarino o timo all'impasto no-knead prima del riposo. Durante la cottura, versare l'olio d'oliva nella padella prima di aggiungere l'impasto. La parte inferiore diventa croccante come una focaccia.

3. Pane dolce alla cannella (colazione o dessert)

Aggiungere 2 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di cannella all'impasto del pane al bicarbonato. Dopo la cottura, spennellare con burro fuso e cospargere con altro zucchero e cannella. Mangiare caldo con yogurt o frutta cotta.

Consiglio: Prepara l'impasto no-knead al mattino. Lascialo in una ciotola sul piano della cucina. Quando cucini fuori la sera, il tuo pane è pronto. Nessun forno. Nessuna panetteria. Solo tu e una padella.

Qualcosa di dolce

(Perché a chi non piace il dolce!)



Pesche o ananas alla piastra (5 minuti, un fuoco)

Sapore da dessert al ristorante

Tagliare le pesche a metà o l'ananas a fette. Grigliare con il lato tagliato verso il basso per 2-3 minuti fino a caramellizzazione. Servire con yogurt, gelato o il burro all'aglio avanzato (fidati di noi).



Torta al cioccolato con crema (15 minuti, un fuoco)

Mescolare 1 tazza di farina autolievitante, 1/2 tazza di zucchero, 2 cucchiaini di cacao in polvere, 1/2 tazza di latte e 2 cucchiaini di olio o burro fuso. Versare in una padella leggermente unta. Coprire con un coperchio. Cuocere a fuoco bassissimo per 12-15 minuti finché la superficie non si sarà rassodata. Servire caldo – con yogurt, gelato o così com'è. Nessun forno. Nessuna confezione.

Qualcosa da bere



Tè freddo in grande quantità (5 minuti attivi, senza fornello)

Perfetto per chi guida!!

Riempi una grande caraffa con acqua fredda. Aggiungi 4 bustine di tè, un limone a fette e una manciata di menta. Lascia al sole per 1-2 ore. Rimuovi le bustine di tè. Servi con ghiaccio.

Il ritmo rilassato della cucina da giardino

Mentre il barbecue si scalda:

Prepara le verdure, fai la chimichurri, sistema i fuochi.

Mentre la carne cuoce:

Inizia il riso o i fagioli su un fuoco. Inizia le verdure saltate sul secondo.

Mentre la carne riposa:

Tieni i contorni al caldo a fuoco basso. Composizione tutto. Chiama tutti a tavola.

Dopo aver mangiato (il fuoco è ancora caldo):

Tempo per il dessert! Guarda le ricette dei dessert o anche solo tosta il pane avanzato con burro e cannella.

Una nota da parte nostra

Abbiamo costruito Rhino-Pods perché volevamo rendere tutto questo più semplice.

Il nostro Cucinino può contenere la maggior parte dei fornelli a due fuochi, ha un lavello integrato – nessuna alimentazione esterna richiesta. Sta perfettamente accanto a qualsiasi barbecue.

Il Cambio ha spazio per due fornelli generici e un'ulteriore doppia area di preparazione. Entrambi si smontano per il riporlo e durano una vita. Ti dà lo spazio di preparazione che il tuo giardino ha sempre avuto bisogno.

Ma anche senza la nostra attrezzatura – inizia in piccolo. Inizia con un buon fornello a due fuochi e una superficie piana. Tieni una scatola dedicata per cucinare all'aperto. Aggiungi acqua e un cestino.

Quando cucini all'aperto, goditi il momento. *È per questo che esiste.*

Go cook something great outdoors.



...where will you take me?