ANTIPASTI E INTERMEZZI

Carne salada alle erbe fresche

INGREDIENTI:
2 kg di scamone di manzo.
120 g di sale fino.
30 g di pepe misto (verde secco, nero, bianco).
6 chiodi di garofano.
2 cucchiaini colmi di peperoncino piccante fresco tritato.
6 spicchi d’aglio.
8 bacche di ginepro.
5 g di cannella in stecca.
3 foglie di alloro.
Erba cipollina.
Cerfoglio.
Aneto.
Dragoncello.
Serpillo.

PREPARAZIONE
Passate in un frullatore a lame il sale, il pepe, la cannella, l’aglio, i chiodi di garofano, il peperoncino. Mettete la carne in un recipiente di acciaio inox e copritela con il composto di sale e spezie aggiungendo il ginepro e l’alloro. Coprite con un piatto che entri nel recipiente e appoggiatevi sopra un peso. Ponete in frigo. Girate la carne tutti i giorni e lasciatela marinare per 12 giorni. Durante gli ultimi due giorni aggiungete alla concia un abbondante trito di erbe aromatiche. La potete gustare così com’è (tagliata sottile con l’affettatrice) o condita con olio extravergine e succo di limone.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150