



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.