

SALSE E SUGHI

## Jerk giamaicano - marinata a secco

LUOGO: **Centro America / Giamaica**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Tradizionalmente il Jerk giamaicano sotto forma di marinata a secco viene utilizzata per ammorbidire e condire la coriacea carne di capra, oggi giorno questa marinata secca caraibica viene utilizzata per insaporire e aromatizzare qualsiasi tipo di carne che sia destinata ad una cottura alla griglia.

La sua realizzazione è veramente semplice, vi occorrerà giusto qualche minuto.

### INGREDIENTI

- SEMI DI CORIANDOLO 4 cucchiaini da tavola
- PEPERONCINO IN POLVERE 3 cucchiaini da tavola
- PIMENTO 2 cucchiaini da tavola
- AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tavola
- BASILICO SECCO 2 cucchiaini da tavola
- ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola
- ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
- PEPE BIANCO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola
- TIMO ESSICCATO 1 cucchiaino da tavola
- NOCE MOSCATA MACINATA 2 cucchiaini da tè
- SEMI DI ANNATTO 2 cucchiaini da tavola
- CANNELLA stecca - 6 cm
- CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel macina spezie i semi di coriandolo, le bacche di pimento, il basilico essiccato, lo zucchero di canna, i grani di pepe bianco, il timo secco, i semi di annatto, il pezzo di cannella e i chiodi di garofano.







- 2 Azionate il macina spezie e lasciatelo lavorare fino a che non abbiate ottenuto una polvere fine e omogenea.

Per assicurarvi del risultato, passate la polvere attraverso le maglie di un colino.



- 3 Aggiungete, quindi, le spezie rimanenti che sono già in forma di polvere, ovvero il peperoncino piccante, l'aglio, lo zenzero e la noce moscata.

Mescolate bene e il vostro jerk giamaicano è pronto per insaporire i vostri piatti caraibici.



