

SALSE E SUGHI

Jerk giamaicano per carne

LUOGO: [Centro America](#) / [Giamaica](#)

DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il Jerk è una tecnica di preparazione, solitamente della carne, tipica della cucina giamaicana. Questa tecnica prevede che la carne venga ben massaggiata ed insaporita con un mix di spezie. Ovviamente pur avendo questo mix di spezie una base di peperoncino e di coriandolo che vale un po' per tutti, ha poi delle componenti che variano di famiglia in famiglia e in base ai gusti personali.

INGREDIENTI

PEPERONCINO IN POLVERE 2 cucchiaini da tavola

SEMI DI CORIANDOLO 4 cucchiaini da tavola

PIMENTO semi - 2 cucchiaini da tavola

TIMO ESSICCATO 2 cucchiaini da tavola

ZENZERO IN POLVERE 2 cucchiaini da tavola

PEPE NERO 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola

AGLIO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè

SALE 2 cucchiaini da tè

NOCE MOSCATA MACINATA 1 cucchiaino da tè

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè

CANNELLA pezzetto - 1

PREPARAZIONE

- 1 Macinate finemente il coriandolo, il pimento, il timo, il pepe nero, lo zucchero di canna, il sale, i chiodi di garofano e la cannella.







2 Passate la polvere ottenuta attraverso le maglie fitte di un colino.

Macinate nuovamente i grani più grossi rimasti nel colino fino ad ottenere una polvere sottile ed omogenea.



3 Aggiungete, infine, alla polvere ottenuta la noce moscata, l'aglio, lo zenzero ed il peperoncino. Mescolate bene.



