

SALSE E SUGHI

Jerk giamaicano

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

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



Il Jerk è una tecnica di preparazione giamaicana della carne che prevede che la carne venga ben massaggiata e strofinata con un mix di spezie e poi lasciata marinare.

Originariamente questo tipo di spezie veniva utilizzato per il maiale ed il pollo mentre al giorno d'oggi viene usato anche per il pesce ed i crostacei e altri tipi di carne.

INGREDIENTI

- SEMI DI CORIANDOLO 3 cucchiaini da tavola
- PIMENTO semi - 1 cucchiaio da tavola
- ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tavola
- PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaio da tavola
- ZUCCHERO DI CANNA 4 cucchiaini da tè
- PEPERONCINO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
- AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
- SALE 1,5 cucchiaini da tè
- NOCE MOSCATA 1 cucchiaio da tè
- CHIODI DI GAROFANO 10
- CANNELLA pezzp - 1
- TIMO ESSICCATO 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

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





2 Passate la polvere ottenuta attraverso le maglie di un colino. I granelli che rimangono nel

colino potrete macinarli nuovamente fino ad ottenere una polvere fine e senza granelli.



3 A questo punto unite la noce moscata, l'aglio, il peperoncino, lo zenzero e mescolate.





4 Aggiungete, infine, le foglie di timo secco.



