

SALSE E SUGHI

Marinata secca del sud-ovest americano

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PEPERONCINO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè

PAPRICA 2 cucchiaini da tè

PEPE DI SICHUAN 1 cucchiaino da tè

CUMINO 1 cucchiaino da tè

CORIANDOLO 1 cucchiaino da tè

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SALE 1 cucchiaino da tè

PEPE NERO 1 cucchiaino da tè

La marinata secca del sud ovest americano, un nome complicato ma di cosa si tratta?

La marinata secca o dry rub non è altro che un mix di spezie e aromi che serve per insaporire la carne prima di cuocerla e viene utilizzata strofinandola sulla superficie della carne stessa, in inglese "to rub".

In questo caso le spezie utilizzate sono tipiche del sud ovest americano, ovvero di quelle aree ad ovest del Mississippi come il Nevada, lo Utah, il Nuovo Messico e l'Arizona.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un macinino il pepe di Sichuan e il coriandolo e macinateli fino ad ottenere una polvere fine.



- 2 Trasferite la polvere di coriandolo e pepe di Sichuan in una ciotola ed aggiungete anche le altre spezie: il peperoncino, la paprica, il cumino, l'aglio in polvere, il sale ed il pepe.





3 Mescolate bene il tutto ed utilizzatelo ogniqualvolta vogliate insaporire della carne.

