

SECONDI PIATTI

Basturma

LUOGO: Asia / Kazakistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

800g di montone
4 cipolle
6-7 pomodori
5-6 cetrioli
cipollotti
sale e pepe a piacere

PER LA MARINATURA

6 cucchiaini di aceto al 3%

PREPARAZIONE

1 Tagliate il montone in 5-6 grossi pezzi uno per porzione, quindi tritate ciascun pezzo leggermente, salate e pepate e aggiungete gli anelli di cipolla.

A questo punto ricoprite la carne con l'aceto e conservatela al fresco per 3-4 ore.

Una volta marinata, la carne viene arrotolata e arrostita sul carbone caldo e viene di tanto in tanto cosparsa di grasso.

Questo piatto viene servito con cetrioli freschi e pomodori cosparsi di aromi.