

SECONDI PIATTI

Carne salada

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

5 kg di coscia di vitellone tagliata in pezzi da 1 o 2 kg
200 g di sale grosso
20 g di pepe nero macinato al momento
20 g di aglio fresco e spezzato
10 g di salnitro (nitrato di potassio)
bacche di ginepro
rosmarino
alloro
bucce di limone
vino bianco aromatico.

PREPARAZIONE

- 1 Per prepararla è bene utilizzare un recipiente di terracotta particolarmente capace. La carne (coscia di vitellone) deve essere pulita e tagliata a pezzi di uno o due chili e successivamente disposta a strati nel recipiente cospargendo ogni pezzo con appositamente

miscela aromatica. Questa è composta (per 5 Kg. di carne) da due etti di sale grosso, 20 grammi di pepe nero che viene macinato al momento, 20 grammi di aglio fresco e spezzettato, 10 gr. di salnitro (nitrato di potassio) e in piccole dosi bacche di ginepro, rosmarino, alloro, bucce di limone.

A questo punto vi è da mettere sopra la carne salada così preparata, un peso adeguato. La carne deve essere girata, ogni giorno, accuratamente spostando i pezzi bassi in alto e viceversa. Va quindi conservata in un locale piuttosto fresco con una temperatura che vari tra i 6 e gli 8 gradi centigradi.

Verso l'ottavo giorno, per evitare un eccessivo prosciugamento è consigliabile aggiungere del vino bianco aromatico.

La carne salada è pronta dopo 15-20 giorni. La si taglia a fette piuttosto sottili e la si consuma cruda oppure la si può cuocere su di una piastra servendola con fagioli conditi.