

SECONDI PIATTI

## Pastrami

LUOGO: *Africa / Egitto*

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



### INGREDIENTI

- 1kg di filetto di manzo
- 1 tazza di sale
- 3-4 teste d'aglio
- $\frac{3}{4}$  tazze di fieno greco
- 2 cucchiari di peperoncino piccante

### PREPARAZIONE

- 1** Sgrassate la carne. Asciugatela bene, quindi incidetela leggermente in 2 o 3 punti. Passatela in  $\frac{1}{4}$  di tazza di sale, fino a ricoprirla completamente. Stendetela su di una griglia e metteteci sopra un peso per far sì che scoli tutto il liquido. Dopo 3-4 giorni, rimuovete il peso e pulitela bene.  
Infilzate una corda da un'estremità del pezzo di carne per appendere il pezzo di carne quando sarà pronto. Sbucciate e schiacciate l'aglio e impastatelo con il fieno greco, il peperoncino e il sale rimanente. Il composto deve risultare morbido. Cospargete la carne con questo composto e lasciatela riposare per altri 3-4 giorni fino a che si sia ben asciugata.

Il pastrami ora è pronto. La sua forma varia a seconda del pezzo di carne e dal peso sotto il quale viene pressata, ma solitamente ha una forma grossolanamente sferica ed è di colore marrone scuro.