

Carne salata

scritto da Mirko Achermann | 27 Dicembre 2023

Ricetta ricevuta da Luca Gianinazzi



Per ogni kg di sale grosso aggiungere 500 gr di zucchero di canna !!!....ben mischiati, mettimi anche un trito di erbe se vuoi, anche agrumi se ti piace l'idea!

Poi metti quello che vuoi, manzo, cervo, cinghiale, ecc ... pezzi comunque un po' grossi, di circa 600 / 700 gr. **ben asciutti e ben ricoperti sotto e sopra da questa miscela** (IMPORTANTE) in una teglia, copri con pellicola e in frigo per 24 ore.

Affettare non troppo grossa e gustare!

Buon appetito!