

AGNELLO SOTTO SALE

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di carne d'agnello disossata
- 1 rametto di timo
- 7 bacche di ginepro
- 3 foglie di alloro
- 500 g di sale grosso
- 1 manciata di pepe in grani

Tagliate a tocchetti la carne d'agnello, sfregatela con il sale grosso e sistematela in un vaso di terracotta.

Unite le bacche di ginepro, i grani di pepe, qualche foglia d'alloro, il rametto di timo e tutto il sale grosso, in modo che la carne ne sia completamente ricoperta.

Chiudete il recipiente con una tavoletta di legno, sovrapponetelo un peso e lasciate marinare la carne per una settimana al fresco, rimstando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo indicato, sostituite la tavoletta con un coperchio e conservate in un luogo buio e fresco, non oltre due mesi.

Al momento dell'uso, lasciate a bagno la carne in una terrina piena d'acqua per una notte, dopodiché scolatela, asciugatela e cucinatela seguendo la ricetta prescelta.