

MARINATA CRUDA

Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di cipolle
- 200 g di sedano
- 150 g di carote
- 3 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 3 bacche di ginepro
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 10 grani di pepe nero
- poco sale

Dosi per marinare i kg di carne bovina.

Pulite, lavate e tagliate a piccoli pezzi il sedano, le carote e le cipolle, mescolatele in una terrina con l'alloro, i chiodi di garofano, il ginepro e il pepe.

Formate con metà degli ingredienti un letto sul tondo di una capace terrina, e adagiatevi la carne da marinare.

Coprite con l'altra metà del composto aromatico.

Salate leggermente e versatevi sopra il vino bianco secco.

Conservate in ambiente fresco, ma non freddo, per almeno 24 ore, rigirando ogni tanto la carne.