

## Carne "salada" *(Secondi a base di carne)*

### Preparazione

Pulire la carne e tagliarla a pezzi di uno o due chili, quindi disporla a strati in un recipiente di terracotta, il pità r, cospargendo ogni pezzo con l'apposita miscela aromatica. Mettere un peso adeguato sopra la carne così preparata, che va rigirata accuratamente ogni giorno, portando in alto i pezzi bassi e viceversa, e conservata in un locale piuttosto fresco, dove la temperatura non superi 6-8° c. All'ottavo giorno, per evitare un eccessivo prosciugamento, è consigliabile aggiungere del vino bianco aromatico (traminer). La carne salada è pronta dopo quindici o venti giorni. Si taglia a fette piuttosto sottili e si consuma cruda oppure si cuoce sulla piastra della stufa, su di una lastra di porfido e così via, servendola con fagioli conditi con olio, aceto, cipolla e aglio, pane nero o, meglio ancora, con tortei de patate.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Dosi per** 12 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Vitello** 5000 grammi (coscia)

**Sale grosso** 200 grammi

**Pepe** 20 grammi (nero macinato al momento)

**Aglio** 20 spicchi (fresco e spezzato)

**Salnitro** 10 grammi

**Bacche di ginepro**

**Salvia**

**Rosmarino**

**Alloro**

**Limone** (bucce)