

# Carpaccio marinato

## INGREDIENTI:

500 gr di filetto o arrosto di bovino,  
3 cucchiaini colmi di sale grosso,  
1 cucchiaino raso di zucchero,  
3 foglie di salvia,  
2-3 rametti di timo,  
1 foglia di alloro,  
1 cucchiaino di aghi di rosmarino,  
½ spicchio d'aglio,  
abbondante pepe macinato,  
1 pizzico di noce moscata,  
1 pizzico di cannella,  
1 chiodo di garofano,  
3 bacche di ginepro,  
olio evo.

Tritare finemente salvia, timo, rosmarino, aglio, alloro, il chiodo di garofano e le bacche di ginepro.

In una ciotola mettere sale, zucchero, pepe, noce moscata, e cannella e tutte le spezie tritate e mischiarle per bene.

Preparare un contenitore di vetro con coperchio (oppure chiudete molto bene con della pellicola),

fare uno strato di sale aromatizzato, adagiare il pezzo di carne e coprirlo con l'altra parte di aromi massaggiandolo leggermente.

Coprire il contenitore e disporlo in frigo da un minimo di 12 ore fino a 48 più lo si lascia più acquista le sembianze di una bresaola.

Passato il tempo togliere la carne dalla salamoia sciacquarla velocemente e asciugarla.

A questo punto affettarla sottilissima (se la manualità non è il vostro forte assottigliatela con un batticarne), disporla in un piatto e condirla con un buon olio evo.

Se si vuole si può condire in maniera più ricca: scaglie di formaggio, rucola, pomodorini tritati etc.