Alessandro Borghese Kitchen Sound: ti presento il sandwich al pastrami

borghese-12-e756f2af

SANDWICH AL PASTRAMI
TRATTO DA: HARRY TI PRESENTO SALLY
(Costo € - Tempo 40min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
500 g pastrami
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
Peperoncino macinato q.b.
12 cetriolini sottoaceto
Senape q.b.
8 fette di pane casareccio
Per la marinatura:
Sale, cumino, paprika, pepe,
Coriandolo, zucchero di canna,
Aglio

Preparazione:
Tampona la carne che hai lasciato marinare per una notte in frigorifero con un mix di spezie (cumino, sale ,paprika , pepe, zucchero di canna, coriandolo, aglio) e acqua.
Aggiusta il pastrami di sale, pepe, olio, peperoncino e ponilo su una teglia foderata con carta da forno.
Cuoci la carne nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.
Controlla dopo 15 minuti: se la carne si sta abbrustolendo, poni della carta stagnola per far proseguire meglio la cottura.

Taglia a fette il pane casareccio e tostalo su entrambi i lati.
Termina la cottura della carne, falla raffreddare e tagliala a fettine sottilissime.
Assembla il sandwich costruendo degli strati che alternano il pane, la senape, i cetriolini sottoaceto e la carne a fettine.
Impiatta affiancando dell'altra senape, dei cetriolini e un miscuglio di sale e pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno