Alessandro Borghese Kitchen Sound, tomahawk di scottona in 2 cotture

borghese-18-3b2e90e3

https://vimeo.com/431657163

TOMAHAWK DI SCOTTONA IN 2 COTTURE, INSALATA DI RUCOLA E ACETO DI VINO ROSSO

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
4 tomahawk di scottona
100 g di rucola
20 g aceto di vino rosso
olio, sale e pepe nero q.b.

Per la cottura/marinatura a secco:
1.200 g di sale fino
1.000 g di zucchero
5 chiodi di garofano
5 fiori anice stellato
10 bacche di ginepro
scorza di un limone non trattato
scorza di un’arancia non trattato
1 mazzo di erbe aromatiche (finocchietto selvatico, timo)

Preparazione:
Miscelare tutti gli ingredienti della marinatura a secco e ricoprire uniformemente la carne; lasciarla quindi riposare per 8 ore in frigorifero. Sciacquare la carne per togliere tutti i residui della marinatura. Cuocere la carne in padella con un filo d’olio fino a cottura desiderata. Impiatta con la rucola condita con olio e aceto di vino.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno