

# 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](#)