



Luciano Carni Via della Libertà 12R  
16129 Genova

Tel: +39 010543307

## *Carne salada*

La carne salada è una specialità tipica del Trentino meridionale, soprattutto dell'Alto Garda. L'ingrediente di base è la carne fresca di manzo (preferibilmente la parte detta scamone, molto tenera e magra) che viene salmistrata con varie spezie: sale grosso, pepe, aglio tritato, bacche di ginepro, rosmarino, salvia e alloro. Così preparata e abbondantemente spruzzata di vino bianco onde evitare che abbia a seccarsi, la carne viene lasciata riposare per una ventina di giorni. Dopodiché è pronta per essere consumata.

La carne salada si può gustare in vari modi:

**cruda:** come antipasto, tagliata a fette sottili, con un filo d'olio d'oliva (naturalmente del Garda) e una goccia di limone.

**cotta:** scottata alla piastra, in questo caso va tagliata in fette più grosse, e accompagnata da un fumante piatto di fagioli borlotti lessati assume le caratteristiche di un ottimo secondo.

Provare per credere!