

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 tostatolo 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