



Roast beef alla rubra - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - concentrato pomodoro

Per il roast beef:

1 kg. di roast beef - 1 kg. di sale grosso

Disponete sul fondo di una teglia uno strato di sale grosso piuttosto alto, nel centro mettete il roast beef e coprite interamente con il sale rimasto. Ogni parte deve essere coperta da uno strato di almeno 1-2 cm. Mettete in forno già molto caldo e lasciate cuocere per un'ora e mezza. Spaccate la crosta di sale ed estraete il roast beef. Tagliatelo a fette sottili e cospargetelo di salsa rubra.

Per la salsa rubra:

1 cipolla rossa media - 3 spicchi d'aglio - 1 scatoletta di acciughe - 1/2 scatoletta di concentrato di pomodoro - 2 dita d'aceto - 1/2 bicchiere d'olio - 1 pizzico di peperoncino

Tritare aglio, acciughe e cipolla e farle rosolare appena nell'olio. Aggiungere il concentrato di pomodoro sciogliendolo con il resto degli ingredienti, aggiungere l'aceto e lasciare evaporare a fuoco lento.

Variante salsa verde:

1 grosso ciuffo di prezzemolo ben lavato, 100 g di capperi, mollica di pane, mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva

aceto q.b., 3 filetti di acciuga sott'olio

Frullate il prezzemolo con i capperi, l'acciuga e un bel pezzo di mollica di pane che avrete bagnato nell'aceto e poi ben strizzato. Aggiungete l'olio poco alla volta e per ultimo controllate se c'è bisogno di aggiungere del sale o dell'altro aceto

(Ricetta squisita della mia mamma).