

CHIMICHURRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 1 spicchio di aglio finemente tritato
- 4 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- 1 cucchiaino di sale

Questa salsa di origine argentina (si pronuncia cimiciurri) è ottima da mettere sulle carni alla griglia o arrosti.

Frullate bene tutti gli ingredienti per 30 secondi.

Versate questa salsa in una ciotola e lasciatela riposare per almeno 3 ore in modo che possa sviluppare tutto il suo aroma.

Al momento di servirla datele una mescolata con una forchetta in modo da amalgamare di nuovo bene tutti i suoi ingredienti.

Si conserva per qualche giorno in frigo.