

SALSE E SUGHI

Marinata secca in stile messicano

LUOGO: Nord America / Messico

DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La marinata secca in stile messicano non è altro che un mix di spezie e erbe essiccate ben bilanciate da utilizzare per insaporire soprattutto la carne prima di metterla in cottura, che sia manzo o pollo.

Se volete dare alle vostre bistecche o al vostro petto di pollo un'impronta messicana, non dovrete far altro che strofinare questo composto sulla carne e farla insaporire un pochino prima di metterla a cuocere.

INGREDIENTI

CIPOLLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

SALE $\frac{3}{4}$

ORIGANO ESSICCATO 1,5

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE tritato
- $\frac{3}{4}$

AGLIO IN POLVERE $\frac{1}{2}$

PEPERONCINO IN POLVERE $\frac{1}{2}$

CUMINO 0,3

PREPARAZIONE

1 Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola.





2 Mescolate bene ed utilizzate il composto per massaggiare la carne a vostra scelta.

