

ANTIPASTI E SNACK

Anticuchos

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 8 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 6 ORE DI MARINATA



Se siete alla ricerca di un piatto particolare e fatto con ingredienti insoliti, vi proponiamo la ricetta del **Anticuchos**. Si tratta di uno spiedino fatto con cuore di mucca infilzato su stecchi possibilmente di bamboo che poi vengono cotti alla brace o in un tegame. Si consuma molto nei paesi dell'America Meridionale soprattutto in Perù e in Bolivia che viene consumato soprattutto in famiglia durante le festività.

Se cercate altre idee per fare degli ottimi spiedini, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta di quelli con [carne d'agnello](#).

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO o 500 g di bistecca di scamone - 1

ACETO DI VINO ROSSO ½ tazze

CUMINO macinato - 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE grosso senza semi e tritatofine - 1

SALE

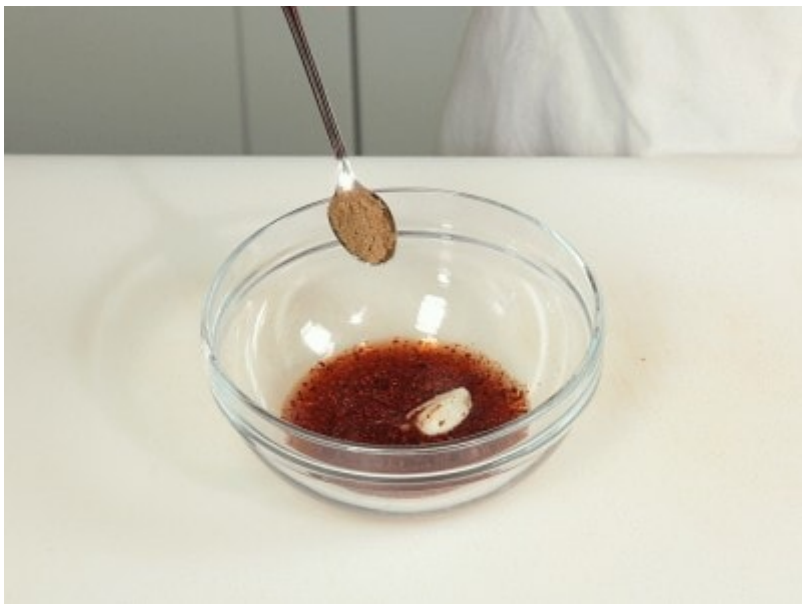
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Qualora utilizzate il cuore di manzo, assicuratevi che sia ripulito da tutte le vene e dal grasso.

Tagliate il cuore o la bistecca di scamone in cubetti da 3 o 4 cm.

Miscelate, quindi, in una grossa ciotola l'aceto, l'olio, il sale, il pepe, l'aglio schiacciato, il peperoncino ed il cumino macinato.



2 Aggiungete a questa marinata i cubetti di cuore o scampone e lasciateli marinare per una

notte intera.



- 3** Se usate lo scamone riducete il tempo di marintatura a 6 ore.
Rimuovete i cubetti di carne, salateli leggermente ed infilate 3 pezzi per ogni spiedino.



- 4** Cuocete su di una griglia molto calda per circa 3 minuti per lato, spennellandoli con la marinata di tanto in tanto.



- 5** Servite gli anticuchos immediatamente con delle pannocchie cotte al vapore e patate bollite.

NOTE

Gli anticuchos peruviani sono degli spiedini fatti tradizionalmente con i cuori di manzo. Comunque, se siete non siete particolarmente amanti delle frattaglie vengono altrettanto bene con lo scamone ed è un piatto perfetto per il barbeque o per la griglia.

CONSIGLIO

La marinatura è necessaria??

Sì perché così facendo si ingentilisce il sapore.