

SECONDI PIATTI

## Asado criollo Arrosto crioglio venezuelano

LUOGO: [Sud America](#) / [Venezuela](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Asado criollo ovvero l'arrosto come si usa fare in Venezuela.

### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO di coscia o sottoscoscia  
in un pezzo - 1 kg  
PEPERONI tritato finemente - 1  
PROSCIUTTO COTTO tritato - 200 gr  
CAPPERI piccoli - 1 cucchiaio da tavola  
CIPOLLE tritata - 1  
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 3  
VINO ROSSO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Fate delle incisioni abbastanza profonde con la punta di un coltello in più punti della

carne.

Introducete nelle incisioni pezzetti di prosciutto cotto e capperi.

Mescolate in una scodella l'olio, la cipolla, l'aglio, il peperone, il sale e il pepe.

Strofinare la carne da ogni lato con questa miscela, mettetela poi in un recipiente e versatevi sopra la miscela rimasta.

Lasciate la carne così condita in frigorifero per alcune ore.

Meglio se la si può preparare la sera precedente per farla riposare più a lungo con il condimento.

Al momento di cuocerla mettete un po' di olio in un tegame e portatelo al fuoco; quando è caldo mettetevi la carne e il vino.

Lasciate cuocere per circa un'ora aggiungendo ogni tanto un po' di acqua calda secondo necessità.

Trascorso questo tempo accertatevi che la carne sia cotta anche nella parte interna e se necessario, lasciatela ancora sul fuoco fino a che abbia raggiunto il grado di cottura desiderato.

Servite tagliato a fette sulle quali sia stato versato il liquido di cottura.