

SECONDI PIATTI

Asado de chorizos y morcillas

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

8 chorizo
4 salsicce
1/2 bicchiere di vino rosso
1 manciata di prezzemolo
1 cipollina
1 peperoncino
sale
pepe
cumino
origano
1/2 bicchiere d'olio

PREPARAZIONE

1 Pestate nel mortaio tutte le erbe e le verdure, aggiungendo l'olio e il vino, sale e pepe, diluite poi il tutto con un bicchiere d'acqua.

Prendete i chorizo (salsicce di polpa di maiale macinata), lardo, polpa di manzo e

condimenti vari. Prima di arrostirle, tenerle a bagno per un certo tempo, poi bucherellarle, infine cuocerle a fuoco vivo con le salsicce, spennellandole con la marinata.