

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.