

SECONDI PIATTI

## Churrasco

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

POLPA DI MANZO o montone - 800 gr

LARDO DI MAIALE 100 gr

ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri

CIPOLLE 1

SALE

PEPE NERO

MAGGIORANA fresca -

MAIS GIALLO DOLCE pannocchie - 4

PATATE NOVELLE 400 gr

### PREPARAZIONE

**1** Preparate una marinata con l'aceto, la cipolla affettata e la maggiorana pestata, sale e pepe. Immergetevi la polpa di manzo (o di montone) e lasciatela marinare per almeno 12 ore, rivoltandola di tanto in tanto.

Al momento di cuocerla, sgocciolate la carne ed asciugatela, infilatela in uno spiedo e cuocetela alla brace, irrorandola di continuo con il lardo fuso e aspergendola con le spezie.

A cottura ultimata, affettatela e sistematala nel piatto da portata, contornandola con patate al forno e pannocchie lessate.