

SECONDI PIATTI

## Cordero a la parilla agnello alla griglia in stile argentino

LUOGO: Sud America / Argentina

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



Il cordero a la parilla ovvero l'agnello cotto sulla griglia. E' una tipica ricetta, saporitissima, argentina.

### INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
bicchiere  
PAPRICA a piacere dolce o piccante -  
VINO BIANCO 1 bicchiere

### PREPARAZIONE

- 1 Preparate la marinata miscelando (anche nel frullatore) il prezzemolo (solo le foglie), l'aglio mondato, sale, pepe, paprica, olio e vino. Spennellatela sull'agnello un attimo prima di cuocerlo; quindi, scaldata la griglia, poggiarvi il pezzo di carne, adagiandolo sul lato delle coste.

Procedere così alla cottura, su fiamma moderata, per lungo tempo.

Rivoltate il pezzo e poggiarlo sul lato della cute, continuando a grigliarlo dolcemente, spennellandolo con la marinata sulle parti già arrostate.

Servire subito con insalata di verdure.