

ZUPPE E MINESTRE

Guiso chacarero

LUOGO: Sud America / Argentina

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



Guiso chacarero

INGREDIENTI

POLLO 1
LIMONE 1
SALE
PEPERONCINO
ORIGANO ESSICCATO
STRUTTO 100 gr
SALSICCIA DI MAIALE 1
CIPOLLA ½
PREZZEMOLO 1 ciuffo
POMODORI PELATI 300 gr
PEPE
CUMINO
BRODO DI CARNE 500 ml
SPAGHETTI 300 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare il guiso chacarero, per prima cosa preparate del brodo di carne che vi

servirà per portare a cottura la carne.

Tagliate il pollo a pezzi e raccoglietelo in una scodella. Spremete un limone e versate il succo sopra il pollo, aromatizzate il pollo con del peperoncino e origano essiccato, insaporite la carne con un pizzico di sale, mescolate bene il tutto in maniera tale da farla insaporire bene e lasciate marinare per minimo 30 minuti.





2 .

3 Nel frattempo mettete e lasciate sciogliere lo strutto, in una casseruola dai bordi alti, capace di contenere tutti gli ingredienti necessari per la preparazione della ricetta.

Tritate finemente una cipolla e mettetela a soffriggere nella casseruola. Quando la cipolla si sarà leggermente appassita, unite nella casseruola la salsiccia sbriciolata e lasciatela rosolare per qualche minuto. Aggiungete nella casserruola i pomodori pelati e aromatizzate il tutto con del cumino in polvere e con del prezzemolo tritato, coprite e

lasciate cuocere per circa 30 minuti.



- 4 Trascorso il tempo indicato allungate la salsa di pomodoro con il brodo di carne e aggiungete nella casseruola il pollo a pezzi marinato.

Aggiustate il tutto se necessario con un pizzico di sale e una macinata di pepe, coprite e proseguite la cottura per altri 30 minuti.



5 Traacorso il tempo necessario per la cottura del pollo, spezzettate gli spaghetti e metteteli a cuocere nella casseruola con la carne e portate a cottura, aggiungendo dell'acqua se necessario.

Quando la pasta avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, impiattate e servite.

