

SALSE E SUGHI

Chimichurri

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *molto basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Il chimichurri è una salsa la cui origine è condivisa tra Argentina e Uruguay, viene utilizzata sia come salsa d'accompagnamento ma anche come marinatura della carne prima della cottura.

Ad oggi il suo utilizzo si è diffuso in tutto il sud america. Il suo nome sembra derivi dalla storpiatura del nome del suo inventore che alcuni identificano nel soldato Jimmy McCurry di origini irlandesi, altri nell'importatore di carne Jimmy Curry e altri ancora in James C. Hurray, uno scozzese che lavorava insieme ai gaucho...sta di fatto che sembra proprio che il nome chimichurri derivi dalla storpiatura di un

nome o di una parola di origine inglese.

INGREDIENTI

ORIGANO ESSICCATO 3 cucchiaini da
tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secco,
in fiocchi - 2 cucchiaini da tavola

ACQUA $\frac{1}{4}$ bicchieri

PREZZEMOLO 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE BIANCO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
tazza

ACETO DI VINO ROSSO $\frac{1}{2}$ tazze

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola l'origano essiccato ed il peperoncino in fiocchi, aggiungete l'acqua e lasciateli da parte a reidratarsi.





- 2 Pulite l'aglio e affettatelo finemente, quindi unitelo all'origano e peperoncino; mescolate bene.





- 3 Tritate finemente il prezzemolo ed unite anch'esso al resto degli altri ingredienti insaporendo il tutto con sale e pepe.





4 Unite, infine, l'aceto di vino rosso e l'olio; mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

Lasciate il chimichurri da parte ad insaporirsi prima di servirlo in tavola.



