

SALSE E SUGHI

# Chimichurri

---

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.



