

SECONDI PIATTI

Asado criollo Arrosto crioglio venezuelano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Venezuela*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Asado criollo ovvero l'arrosto come si usa fare in Venezuela.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO di coscia o sottoscoscia
in un pezzo - 1 kg
PEPERONI tritato finemente - 1
PROSCIUTTO COTTO tritato - 200 gr
CAPPERI piccoli - 1 cucchiaio da tavola
CIPOLLE tritata - 1
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 3
VINO ROSSO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate delle incisioni abbastanza profonde con la punta di un coltello in più punti della carne.

Introducete nelle incisioni pezzetti di prosciutto cotto e capperi.

Mescolate in una scodella l'olio, la cipolla, l'aglio, il peperone, il sale e il pepe.

Strofinare la carne da ogni lato con questa miscela, mettetela poi in un recipiente e versatevi sopra la miscela rimasta.

Lasciate la carne così condita in frigorifero per alcune ore.

Meglio se la si può preparare la sera precedente per farla riposare più a lungo con il condimento.

Al momento di cuocerla mettete un po' di olio in un tegame e portatelo al fuoco; quando è caldo mettetevi la carne e il vino.

Lasciate cuocere per circa un'ora aggiungendo ogni tanto un po' di acqua calda secondo necessità.

Trascorso questo tempo accertatevi che la carne sia cotta anche nella parte interna e se necessario, lasciatela ancora sul fuoco fino a che abbia raggiunto il grado di cottura desiderato.

Servite tagliato a fette sulle quali sia stato versato il liquido di cottura.