

SECONDI PIATTI

Churrasco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

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



INGREDIENTI

POLPA DI MANZO o montone - 800 gr

LARDO DI MAIALE 100 gr

ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri

CIPOLLE 1

SALE

PEPE NERO

MAGGIORANA fresca -

MAIS GIALLLO DOLCE pannocchie - 4

PATATE NOVELLE 400 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate una marinata con l'aceto, la cipolla affettata e la maggiorana pestata, sale e pepe. Immergetevi la polpa di manzo (o di montone) e lasciatela marinare per almeno 12 ore, rivoltandola di tanto in tanto.

Al momento di cuocerla, sgocciolate la carne ed asciugatela, infilatela in uno spiedo e

cuocetela alla brace, irrorandola di continuo con il lardo fuso e aspergendola con le spezie. A cottura ultimata, affettatela e sistematala nel piatto da portata, contornandola con patate al forno e pannocchie lessate.