



SALSE E CONDIMENTI

Salsa Chimichurri (per grigliate)



1 SALSA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

230K

NOTE

12 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 mazzetto di Prezzemolo

50 g di Origano fresco

4 spicchi di Aglio

60 g di Cipollotti

1/2 Succo di 1 limone

4 cucchiaini di Aceto di mele

1 Peperoncino piccante piccolo

130 ml di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Prendete il peperoncino con dei guanti, tagliatene l'estremità, poi incidetelo nel senso della lunghezza, privatelo dei semi e sminuzzatelo.
- Mondate, lavate, asciugate e sminuzzate prezzemolo, aglio e cipollotto. Sfogliate e tritate l'origano. Mescolate questi ingredienti in una ciotola capiente partendo dal prezzemolo, unendo poi l'origano, il cipollotto e l'aglio.

- Insaporite con il peperoncino; salate e pepate. Unite il succo di limone e l'aceto di mele. Mescolate tutti gli ingredienti, salate e pepate.
- Per ultimo aggiungete l'olio e date un'ultima mescolata per amalgamare.
- Lasciate a riposo per una notte in frigorifero.

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- La Salsa Chimichurri è ottima anche per condire insalate di pomodori e verdure in pinzimonio o per accompagnare pesce alla griglia.
- Per rendere ancora più fresca questa salsa potete aggiungere un tocco di zenzero fresco ben tritato.
- La salsa si conserva per 3 giorni in frigorifero, in un barattolo chiuso o coperta con la pellicola. State ben attenti, per conservarla 1-2 giorni in più, che sia completamente coperta di olio.