



Salsa chimichurri - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

salsa argentina utilizzata per carni alla griglia o arrosti

SALSA CHIMICHURRI

100 gr. Olio D'oliva
50 gr. Aceto bianco
1 Spicchio Aglio Finemente Tritato
un mazzetto di Prezzemolo Tritato
1 Cucchiaino Origano
1 Cucchiaino Pepe Macinato
1 Cucchiaino Sale
1 cucchiaino di paprika
2 cucchiaini di acqua tiepida

Frullate bene tutti gli ingredienti.

Versate questa salsa in una ciotola e lasciatela riposare un paio di ore in modo che possa rilasciare tutti gli aromi.

Al momento di servirla datele una mescolata con una forchetta in modo da amalgamare di nuovo bene tutti i suoi ingredienti.

