

Salsa chimichurri



Ingredienti

- 50 g di prezzemolo
- 10 g di peperoncino
- 40 g di cipollotto fresco
- 10 g origano
- 2 spicchi d'aglio
- 110 g olio
- 10 g aceto
- 2 g cumino
- sale
- pepe

Questa salsa é meravigliosa! Tuttavia non è consigliato consumarla durante le feste o si rischia di essere emarginati!

Tagliare l'aglio a fettine e tritarlo finemente, tagliare il cipollotto finemente, tagliate il peperoncino a pezzettini piccoli (io non avevo quello fresco e ho usato quello tritato), tritare il prezzemolo, tritate l'origano se usate quello fresco.

Ora che avete tutti gli ingredienti tritati versateli in una ciotola capiente partendo dal prezzemolo, unite l'origano, il cipollotto, l'aglio e il peperoncino, poi sale e pepe; unite infine il cumino e l'aceto e per ultimo aggiungete l'olio poi mescolate molto bene.

Trasferite il tutto in una ciotolina da portata e servite in tavola.

Consiglio: per accompagnare il pesce alla griglia o al forno diminuire la dose di aglio e sostituire l'aceto col limone.

Il chimichurri e' perfetto anche come salsa per panini; per dargli un tocco in più sostituire il cumino con due acciughine.