

## Chimichurri *(Salse e sughi)*

### Preparazione

Questa salsa di origine argentina (si pronuncia cimiciurri) è ottima da mettere sulle carni alla griglia o arrostiti. Frullate bene tutti gli ingredienti per 30 secondi. Versate questa salsa in una ciotola e lasciatela riposare per almeno 3 ore in modo che possa sviluppare tutto il suo aroma. Al momento di servirla datele una mescolata con una forchetta in modo da amalgamare di nuovo bene tutti i suoi ingredienti. Si conserva per qualche giorno in frigo.

### Informazioni

**Preparazione** 185 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Olio extra vergine di oliva**

**Aceto di vino bianco**

**Aglio** 1 spicchio (Finemente Tritato)

**Prezzemolo** (tritato)

**Origano**

**Pepe** (macinato)

**Sale**