

Chimichurri: una sferzata di sapore sulla carne grigliata - Commercialista Gastronomico

di **Commercialista Gastronomico**

Publicato il 21 agosto 2020

Passata la scadenza del 20 agosto si spera di potersi rilassare per qualche giorno. Il Commercialista Gastronomico vi offre lo spunto per arricchire le vostre grigliate estive col chimichurri



Se siete in cerca di una salsa in grado di dare una sferzata di gusto alla vostra grigliata di carne, il chimichurri è ciò che fa per voi!

Parente stretto del bagnetto verde, il chimichurri è una salsa di origine, forse, argentina a base di prezzemolo, origano, aglio e peperoncino. Molto apprezzata in tutti i paesi dell'America Latina, viene utilizzata per insaporire non solo la carne, ma anche pesce, bruschette e panini, come per esempio il "choripam" (si tratta del panino nazionale argentino, semplice e gustoso cibo da strada, preparato semplicemente con chorizo, la famosa salsiccia speziata spagnola e, appunto, il chimichurri).

Secondo la leggenda, l'autore del chimichurri sarebbe stato un certo Jimmy McCurry, soldato irlandese simpatizzante per la causa dell'indipendenza dell'Argentina. dall'impero spagnolo La salsa avrebbe ottenuto un gran successo e il nome del suo creatore, difficile da pronunciare per la popolazione locale, sarebbe stato via via storpiato fino a diventare chimichurri. Storia vera o piuttosto mito? Quello che noi in realtà sappiamo per certo è che il chimichurri è una salsa dal sapore leggendario, perfetta per chi ama i gusti decisi: pronti a dare un tocco in più alle vostre grigliate (ed a punire gli impiegati del Fisco se si avvicinano troppo)?

Chimichurri: preparazione

Per quanto riguarda gli ingredienti partiamo dal prezzemolo ca 15 g (un ciuffo in sostanza), aglio (la dose “umana” per quattro persone sono 3 spicchi, ma poi va a gusti), due peperoncini essiccati (l’ideale per gli stomaci forti sono gli habaneros), due cucchiari di origano ed altrettanti di timo. Poi un cucchiaino (generoso) di cumino in polvere, sale fino a piacere. Aggiungiamo un pizzico di pepe nero appena tritato, una cucchiata di acqua, olio extravergine di oliva a piacere e qualche goccia di aceto bianco (più o meno 20 grammi).

Elencati gli ingredienti passiamo alla preparazione vera e propria, semplicissima e veloce. Per realizzare un buon chimichurri occorre che si prenda una ciotola e quindi versarvi all’interno il timo secco, l’origano secco e il peperoncino ben sbriciolato. Si procede quindi ad unire il cumino in polvere, il pepe nero appena grattugiato e gli spicchi di aglio, mondati dalla camicia e schiacciati. Saranno poi da aggiungere anche le foglie di prezzemolo ben sminuzzate, precedentemente lavato accuratamente ed asciugato. Poi aggiungiamo il sale fino, l’aceto e l’acqua. Infine si versa l’olio extravergine di oliva e rimescoliamo bene. Lasciamo poi riposare a temperatura ambiente per almeno un’ora prima di servire.

Sabato 22 Agosto

Commercialista Gastronomico - Massimo Pipino

[Per tutti i suggerimenti del Commercialista Gastronomico clicca qui](#)

Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l

