Salsa Chimichurri (marinata per grill o forno)

scritto da Mirko Achermann | 16 Dicembre 2021

Ingredienti:

- 8 ciuffi prezzemolo
- 20 gr foglie di basilico
- 2 foglie di alloro
- 3 spicchi d'aglio
- 1C origano
- 1 C paprica
- ½ peperone verde piccante
- ½ peperone rosso piccante
- ½ bicchiere olio
- 1 bicchiere aceto bianco
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Frullare il tutto e usarlo per marinare la carne prima della cottura al grill o al forno.