OLIO CUORE

Chimichurri

Ingredienti

- 1 mazzetto prezzemolo fresco
- 3 spicchi aglio
- 1 cucchiaio origano fresco
- 20 g cipolla tritata
- 1 peperoncino
- 2 cucchiai succo di limone
- 1 cucchiaio aceto di vino bianco
- pepe nero
- 4 cucchiai **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- per servire:
- 280 g fette di roast beef

- **Portata: Salse**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 172.75 Kcal**
- **Grassi: 12 g**

Preparazione

- Porre sul tagliere il prezzemolo lavato ed asciugato.

- Unire l’aglio e la cipolla.

- Completare con origano e peperoncino.

- Tritare gli ingredienti.

- Versare il composto in una ciotola e irrorare con l’**Olio di Mais Cuore**.

- Unire l’aceto di vino, il succo di limone, regolare di sale e di pepe e mescolare.
- Servire la salsa chimichurri con fette di roast beef.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico