



0491

## Chimichuri

### INGRÉDIENTS

1/2 d'huile d'olive  
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge  
1 gousse d'ail hachée finement  
1 c. à thé de sel  
2 c. à thé d'origan séché  
1/4 c. à thé de piment de cayenne séché  
1/4 c. à thé de paprika  
1 tasse de persil italien haché finement



### PRÉPARATION

Ecraser l'ail avec le sel dans un mortier ajouter un peu d'huile d'olive pour bien émulsifier (Environ 2 c. à table). Transférer dans un bol.

Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Ajuster l'assaisonnement. Laisser reposer au moins 1 heure avant de servir.

P.S. Une recette de Josée Di Stasio

Marinades

Catégorie

Végétarien

Sous-catégorie

07/05/2025/

Date

1,tasse

Portions

00:15

Préparation

Cuisson