
CHIMICHURRI MEATBALLS

INGREDIENTI PER CIRCA 48 POLPETTE:

- 500g macinato di maiale
- 250g macinato di manzo
- 1/2 tazza di pane grattugiato o Panko
- 2 cipollotti verdi tritati
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe macinato
- 1 uovo
- 1 confezione di formaggio tipo feta

INGREDIENTI PER LA SALSA CHIMICHURRI:

- 1/2 tazza di prezzemolo tritato
- 1/2 tazza di olio Evo
- 1/4 di tazza di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di origano fresco tritato
- 1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 di pepe

PREPARAZIONE:

Preparare il barbecue per una cottura indiretta a circa 150°.

In una ciotola grande mescolare insieme i 2 macinati, il pane grattugiato, le cipolle, l'aglio il sale, il pepe e l'uovo. Formare delle polpette di circa 25 gr l'una. Cuocerle in indiretta per circa 20/25 minuti.

Nel frattempo, per preparare la salsa, in una ciotola media mescolare insieme tutti gli ingredienti e fare riposare a temperatura ambiente.

Assemblare il piatto: mettere un pò della salsa sul fondo, adagiare le polpette e condire con il restante chimichurri e la feta sbriciolata.

