

Olive e "chorizo" per l'aperitivo



CON PAPRIKA Taglia il chorizo a fette spesse (sopra) per le "tapas", l'aperitivo iberico. In alcune ricette è servito cotto, come nel cocido madrileño, uno stufato a base di ceci, vari tipi di carne, verdure, insaporito con chorizo e cotto a fuoco lento. Il tipico salume spagnolo fatto di carni suine tagliate a cubetti unite a lardelli è insaccato in budello naturale. Il colore rosso e il sapore speziato è dovuto a una speciale paprika.



SAPORITE Per l'happy hour servi un piatto di olive condite (in alto). Monda, lava e trita finemente un mazzetto di prezzemolo con le foglioline di 2 rametti di timo, uno spicchio d'aglio sbucciato e tritato. Mescola il tutto con 4 cucchiaini di olio, un cucchiaino di sherry secco e un pizzico di peperoncino. Condisci 200 g di olive miste verdi e piccole nere spagnole e lascia insaporire per mezza giornata prima di servire.