magimix

# SALSA PICCANTE SUDAMERICANA

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** coltello in metallo

**Ingredienti :** 1 tazza

- 4 peperoncini verdi - ¼ di cipolla - 1 ciuffo di coriandolo - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 cucchiai di succo di limone - 2 cucchiai di olio d?oliva - 3 cucchiaini di aceto - 1 cucchiaino di sale grosso

1. Aprire i peperoncini, togliere i semi e tagliarli a pezzi di 2 cm. Introdurli nella bacinella con la cipolla, il coriandolo e il prezzemolo.
2. Dare 4/5 impulsi. Aggiungere gli altri ingredienti e far girare in continuo per circa 30 secondi.

**Consigli del cuoco :**

Questa salsa cilena, molto piccante, può accompagnare pesci, carni o verdure. Se avete paura che sia troppo forte, utilizzate peperoncini dolci!

Micro ■