

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 cucchiaini di succo di limone - 2 cucchiaini 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!