

Salsa piccante

Questa salsa piccante a base di pomodori e' tipica della cucina messicana e del Centro America. La si puo' preparare facilmente utilizzando il Tritatutto di Triblade.



Tempo preparazione:

3 minuti

Tempo di cottura:

0 minuti

Dosatura:

Per 4 persone

Elenco ingredienti

½ pomodoro piccolo

1/4 peperone rosso

1/4 cipolla rossa

Il succo di mezzo lime

1/2 cucchiaino di coriandolo

1 cucchiaino di pasta di peperoncino

Un pizzico di sale e pepe

Un pizzico di zucchero

Istruzioni per la preparazione

Inserite la lama nel Tritatutto e versate tutti gli ingredienti nel recipiente.

Mettete il coperchio al recipiente e montate il corpo motore di Triblade.

Lavorate a velocita' standard o 4, a seconda del modello, per circa 20 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo. Se necessario, fermatevi, raccogliete gli eventuali residui sulle pareti e ricominciate. Per un risultato piu' liscio, lavorate la salsa piu' a lungo.

Rimuovete con cautela la lama e servite accompagnando con dei nacho.

Togliete la base in gomma dal recipiente del Tritatutto e utilizzatela come coperchio per riporre il tutto. La salsa va consumata entro 24 ore.