

ANTIPASTI E SNACK

Guacamole

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando volete strabiliare i vostri ospiti con una serata etnica, oltre al famoso [pollo al curry](#), potreste organizzare un aperitivo con tante tartine diverse ricche di guacamole! Il **guacamole** è una **salsa messicana** tra le più famose nel mondo! La ricetta del guacamole originale prevede l'utilizzo di avocado maturi, dell'ottimo peperoncino e pochi altri ingredienti, in due semplici mosse avremo un fantastica salsa. Il guacamole è una **ricetta semplice** ma davvero buonissima, da gustare come dipping sauce in accompagnamento a dei tacos.

INGREDIENTI

AVOCADO 6
CIPOLLE tritata fine (media grandezza) - ½
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE tritati fini - 3
CORIANDOLO o prezzemolo tritati fini - 2 mazzetti
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaio da tavola
LIME solo il succo - 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Dividete a metà l'avocado, eliminate il nocciolo e sbucciatelo.



- 2 Tagliate il frutto a tocchetti grossolani e aggiungeteli in una ciotola, condendoli con un filo d'olio.



3 Quindi con uno schiacciapatate, schiacciate bene l'avocado creando una purea.



4 Tagliate finemente la cipolla e aggiungetela alla purea.



5 Aggiungete anche il peperoncino, privato dei semi e tagliato finemente.



6 Infine. tritate il coriandolo e aggiungetelo al resto degli ingredienti.





7 Mescolate il tutto e insaporite con il succo di un lime.



8 Servite il guacamole accompagnandolo con delle tortilla.



CONSIGLIO