

SALSE E SUGHI

Chutney al pomodoro

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 6 pomodori maturi (media grandezza)
- 2 peperoncini verdi tritati
- 1 cucchiaino di foglie di coriandolo tritate
- 1 cipolla media finemente affettata
- ½ cucchiaino di olio vegetale
- sale.

PREPARAZIONE

- 1** Rimuovere i piccioli dai pomodori. Tritare finemente con un coltello affilato. Tritare finemente anche i peperoncini e aggiungere i pomodori tritati.
Aggiungere la cipolla affettata finemente e le foglie di coriandolo tritate finemente.
Miscelare tutti gli ingredienti insieme e distribuirvi sopra un po' olio vegetale. Poco prima di servire, aggiungere il sale e mescolare nuovamente. Servire come accompagnamento al riso e a piatti con il curry.