

SALSE E SUGHI

Chutney di coriandolo

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 1 manciata di foglie fresche di coriandolo
- 15 g di peperoncino verde fresco
- 4 g di zenzero
- 60 g di noce moscata grattugiata
- sale
- 2 g d'aglio
- 1 pizzico di zucchero
- il succo di ½ limone.

PREPARAZIONE

1 Lavate le foglie di coriandolo e scolatele bene; lo stesso fate con il peperoncino verde e lo zenzero.

Pestate insieme tutti gli ingredienti tranne il succo di limone, che aggiungerete quando avrete ottenuto una poltiglia morbida.

Conservate in un vasetto chiuso, servite freddo.