

SALSE E SUGHI

Chutney di coriandolo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di coriandolo tritato grossolanamente
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino verde
- 1/2 tazza di noci tritate grossolanamente
- 1/4 tazza di succo di limone o aceto
- sale

PREPARAZIONE

1 Mettete il coriandolo tritato (le foglie) in un misurino per misurarne 1 tazza.

Sbucciate l'aglio e tritatelo grossolanamente; tagliate il peperoncino, rimuovete i semi e tritatelo grossolanamente.

Mettete gli ingredienti così preparati e le noci in un mixer e tritateli fino a che si ottenga una pasta, aggiungete il succo di limone o l'aceto gradualmente mentre state tritando gli

ingredienti.

Aggiungete il sale, mettete il chutney in una ciotola e mettete in frigorifero fino al momento di servire. Servite con kernaubs.