

SALSE E SUGHI

Chutney di noce di cocco

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

Polpa di noce di cocco da ½ noce di cocco
(come alternativa utilizzare 125 gr di noce
di cocco secca da supermercato)
1 cucchiaino di pasta di tamarindo fresco
succo e buccia di ½ limone di media
grandezza
1 cucchiaino di olio vegetale
sale a piacere
3/5 peperoncini verdi piccoli
2 cucchiaini di foglie di menta
2 spicchi d'aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Grattugiare la polpa bianca della noce di cocco stando attenti a non grattugiare anche la buccia marrone. Tostare la polpa fresca di noce di cocco in una casseruola pesante con 1 cucchiaino di olio vegetale fino a doratura.

Mescolare la noce di cocco grattugiata e tostata con i rimanenti ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Può capitare di dover aggiungere dell'acqua per ottenere una buona consistenza nell'impasto.

Servire con del riso e del curry o con del brodo.

Si mantiene in frigorifero per qualche giorno.