

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.