

SALSE E SUGHI

# Chutney di noce di coriandolo

LUOGO: Africa / Mauritius

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



## INGREDIENTI

- 1 tazza di foglie di coriandolo tritate
- 2 spicchi d'aglio di media grandezza
- 2 pomodori maturi di media grandezza
- peperoncini verdi a piacere
- sale a piacere.

## PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto il sale) fino a creare un'impasto omogeneo. Aggiungere il sale poco prima di servire. Servire con riso e curry con dholl pooris. Si mantiene in frigorifero per qualche giorno.