

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata Kachumber

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 100gr di pomodori
- 100gr di cetrioli
- 100gr di cipolle
- 75gr di peperone
- 50gr di ravanelli
- 100gr di carote
- 1 cucchiaino di coriandolo verde tritato
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di peperoncini verdi tritati
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i pomodori a cubetti. Sbucciare e tagliare i cetrioli, le carote e cubetti. Sbucciare le cipolle e i ravanelli e tagliarli a cubetti. Togliere i semi dal peperone e tagliarlo a cubetti. Miscelare tutte le verdure. Aggiungere i peperoncini verdi tritati, il coriandolo verde tritato, il succo di limone e il sale. Mescolare bene. Disporre in una insalatiera e servire

freddo.