

SALSE E SUGHI

Pico de gallo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il pico de gallo è una salsa messicana molto diffusa e caratteristica proprio della cucina messicana. Si tratta di una salsa realizzata principalmente con pomodori, cipolla e peperoncini verdi dolci tagliati a pezzetti piuttosto piccoli.

Si tratta di una salsa molto fresca che conferisce carattere a qualsiasi piatto nel quale la utilizzerete.

Noi l'abbiamo provata in questo [panino](#) e ha sicuramente dato un tocco messicano al piatto!

INGREDIENTI

POMODORI PICCADILLY 400 gr

LIME 1

PEPERONCINI VERDI dolci - 3

CIPOLLE 1

PEPERONCINO PICCANTE SECCO 1
cucchiaino da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CORIANDOLO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate i pomodori a dadini, quindi trasferiteli in un colino a maglie fitte cosicché possano perdere un po' d'acqua di vegetazione.



- 2 Nel frattempo preparate la cipolla: rimuovete gli strati esterni più secchi e tritatela grossolanamente.



- 3 Passate ai peperoncini verdi, affettateli dopo aver rimosso picciolo, semi e filamenti bianchi.



- 4 Tritate anche il peperoncino piccante secco ed il prezzemolo insieme al coriandolo.



- 5 Non vi resta che spremere il lime e siete pronti per comporre la vostra salsa pico de gallo.



- 6 Riunite in una insalatiera o una ciotola in vetro i pomodori, unite i peperoncini verdi, la cipolla, il peperoncino piccante, il prezzemolo, il succo di lime e del sale.







7 Mescolate molto bene ed utilizzatela per condire i vostri piatti messicani e non!



CONSIGLIO

La salsa pico de gallo è molto fresca ed aromatica, non è necessario lasciarla insaporire dopo averla preparata, ma se avete 10 minuti in più, il consiglio è di riporla in frigorifero coperta con della pellicola sicuramente i sapori saranno meglio amalgamati.