

SALSE E SUGHI

## Salsa de Dona Elvia

LUOGO: *Centro America / Costa Rica*

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



### INGREDIENTI

- 4 grossi pomodori (2 verdi/2 rossi)
- 2 grosse cipolle spagnole o vidalia
- 1 pugno di cilantro fresco (foglie di coriandolo)
- 1 tazza di succo di limone
- 2 tazze di aceto

### PREPARAZIONE

- 1 Tritare i pomodori grossolanamente e le cipolle molto finemente.  
Lavare e tritare il cilantro molto finemente (compresi i gambi).  
Coprire il preparato di verdura con succo di limone e aceto.  
Lasciar riposare per 30 minuti prima di servire.