

SALSE E SUGHI

Salsa tomatillo

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

- ½ kg di tomatillo
- 1 tazza di acqua fredda
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 1 piccola cipolla tritata
- 2 peperoncini jalapeno o serrano tritati
- coriandolo fresco
- 2 cucchiai di olio
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovere la pelle esterna dei tomatillos. Cuocere in 4 tazze di acqua per 10 minuti. Scolare. Mettere in un mixer con 1 tazza d'acqua fredda, aglio, peperoncini, cipolla e coriandolo. Frullare fino a che sia pressoché liquido.
dare l'olio in una casseruola e versarci la salsa. Condire con sale e zucchero.

Abbassare il fuoco e sobbollire per 5 minuti. Se diventa troppo acido aggiungere un altro cucchiaino di zucchero.

NOTE

Variazioni: per una salsa con un sapore "tostato", scaldare i tomatillos su in una padella pensante o su di una griglia, girandoli frequentemente, fino a che le bucce siano quasi marroni e la polpa sia soffice. Rimuovere la pelle e usare i tomatillos. Non frullare la salsa per avere una salsa a pezzettoni. Eccellente accompagnato da pollo, maiale o manzo, burritos, tacos, enchiladas di pollo e tostadas.