

ANTIPASTI E SNACK

Guacamole

LUOGO: Nord America / Messico

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Preparare la salsa guacamole in casa è facilissimo e richiede pochissimo tempo.

Il guacamole è perfetto per un aperitivo con gli amici, messo a disposizione sul tavolo del buffet per accompagnare dei saporiti [tacos](#), le [tortillas](#) o i [burritos](#).

Puoi personalizzare il gusto del guacamole a tuo piacimento: vuoi una nota più piccante? Aggiungi un po' di jalapeño. Preferisci un sapore più fresco? Mettici un po' di prezzemolo tritato. Prepara il guacamole a casa con gli avocado più maturi, per un gusto cremoso e delizioso. Con la nostra ricetta video e passo passo fotografico non avrai nessun

problema e realizzare questa famosissima salsa messicana con avocado.

INGREDIENTI PER FARE IL GUACAMOLE

AVOCADO circa 400 g. - 2

LIME 1

POMODORO ben maturo - 1

CIPOLLA circa mezza -

SALE 1 pizzico

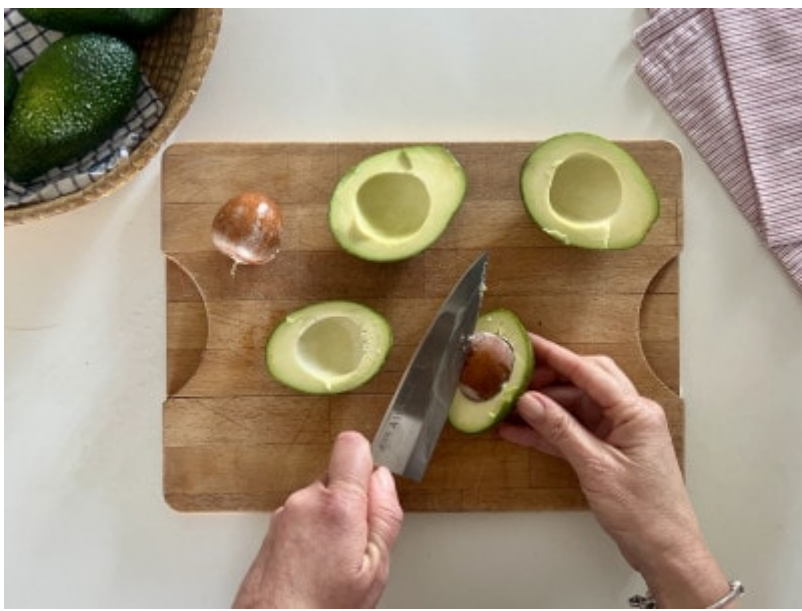
PEPERONCINO IN POLVERE $\frac{1}{2}$ cucchiaini da tè

CORIANDOLO facoltativo - 1 pizzico

COME FARE IL GUACAMOLE

- 1 Apri gli avocado a metà, toglilo il nocciolo centrale con il coltello e preleva la polpa con un cucchiaio. Metti la polpa di avocado in una ciotola capiente in cui sarà facile lavorare tutti gli ingredienti. Schiaccia la polpa di avocado con una forchetta fino a ridurla in purea.





2 Aggiungi il succo filtrato di un lime alla purea di avocado.

Sbuccia e trita finemente mezza cipolla e aggiungila alla crema, infine completa la salsa guacamole con il peperoncino e il sale. Mescola con la forchetta per far amalgamare tutti gli ingredienti.

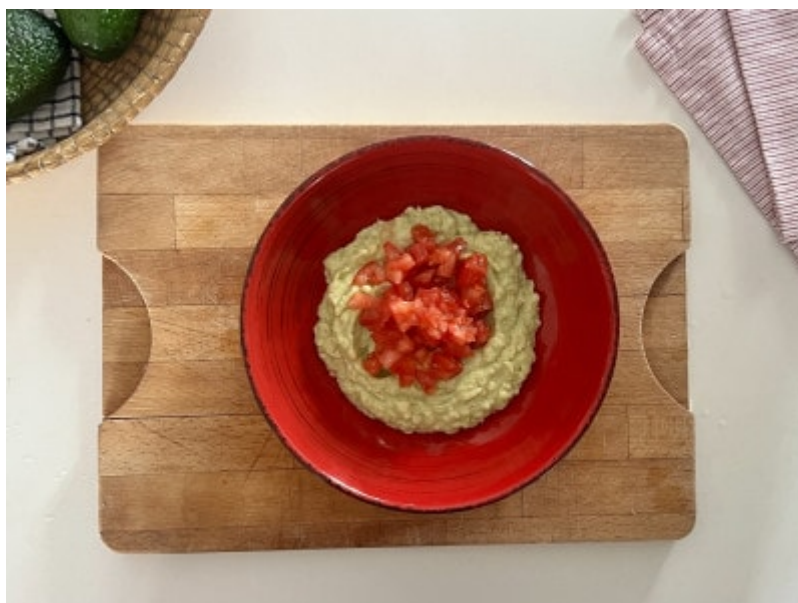
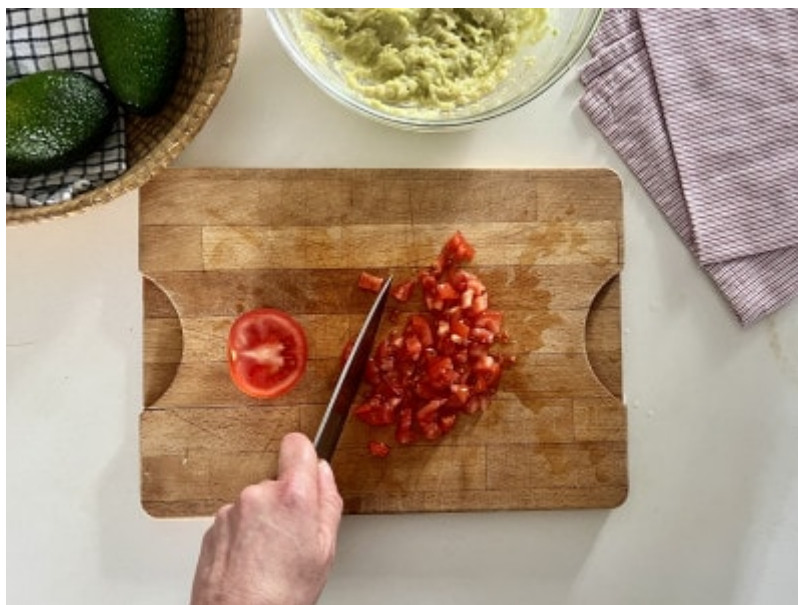
Se ti piace, a questo punto, puoi aggiungere una manciata di coriandolo fresco tritato.





3 Lava, toglì il picciolo e taglia un pomodoro a cubetti.

Trasferisci il guacamole in una ciotola di servizio e completa con il pomodoro in superficie.
servi la salsa messicana accompagnandola con nachos e/o tortillas.



SE TI È PIACIUTA LA SALSA DI GUACAMOLE, PROVA ANCHE QUESTE

[Gazpacho](#)

[Arroz con pollo](#)

[Sangria](#)

[Patatas bravas](#)

[Churros dolce](#)

RICETTE

COME CONSERVARE LA SALSA GUACAMOLE

Il nemico numero uno del guacamole è l'aria, che causa l'annerimento e l'ossidazione. Per contrastarlo, segui questi passaggi:

Usa un contenitore ermetico: trasferisci il guacamole in un contenitore ermetico, come un barattolo di vetro o una vaschetta per alimenti con chiusura ermetica.

Crea una barriera con la pellicola trasparente. Se non hai un contenitore ermetico, puoi utilizzare una pellicola trasparente per alimenti. Premila sulla superficie del guacamole, assicurandoti che aderisca bene e non vi siano sacche d'aria.

Aggiungi un po' di succo di limone. il succo di limone è un altro modo per rallentare l'ossidazione.

Aggiungi un cucchiaino o due di succo di limone fresco al guacamole prima di riporlo in frigo.

Riponi il guacamole nella parte più fredda del frigorifero, solitamente il ripiano centrale o inferiore.