

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.