

SALSE E SUGHI

## Salsa Messicana

---

LUOGO: Nord America / Messico

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

---



### INGREDIENTI

¾ tazza di pomodori tritati finemente  
1/3 tazza di cipolle bianche finemente  
tritate  
2 spicchi d'aglio sminuzzati  
3 jalapeno o serranos tritati  
¼ tazza di coriandolo sminuzzato  
sale a piacere  
succo di 2 lime

### PREPARAZIONE

**1** Miscelare insieme i pomodori, le cipolle, l'aglio, i peperoncini e il coriandolo, aggiungere il sale ed il succo di lime.

Mettere da parte a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Se non si mangia tutto il primo giorno, cuocere per 20 minuti e usare ciò che si avanza il

giorno successivo.

## NOTE

Se si usa il giorno successivo, la ricetta può risultare una buona salsa di pomodoro base usata per i Huevos Tancheros o per condire della carne sminuzzata o da mangiare con tacos, burritos, etc.