

SALSE E SUGHI

# Salsa tomatillo

di: *Cookaround*

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