

# Salsa di pomodori messicana

Categoria: Sapori dal Mondo - Messico



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 10 min  
**Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Basso  
**Difficoltà:** Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + 3 ore di riposo

La salsa classica di pomodori messicana che ogni famiglia prepara con le proprie varianti, serve come accompagnamento per piatti a base di carne ed è sempre presente sulle tavole locali: tra gli ingredienti che la costituiscono ve ne sono di indispensabili, come per esempio il pomodoro fresco, la cipolla, il coriandolo e i chili (peperoncino).



## Ingredienti

» Cipolle bianca 100 gr	» Pomodori ramati medi (maturi e sodi) 4
» Coriandolo fresco 15 gr	» Sale q.b.
» Limoni (o lime) il succo e la scorza di 1	» Zucchero la punta di 1 cucchiaino
» Peperoncino freschi piccanti rossi 4	

## Preparazione



Per preparare la salsa di pomodori messicana iniziate mondando e tritando finemente la cipolla bianca (1), dopodiché ponetela in una ciotola capiente assieme al succo e la scorza di lime grattugiata; lavate e tagliate a cubetti i pomodori (2) e aggiungeteli nella ciotola insieme alla cipolla (3).



Lavate, asciugate e tritate il coriandolo, lavate i peperoncini, togliete loro i semi interni e tagliateli finemente (4), quindi aggiungete questi ingredienti nella ciotola (5) assieme allo zucchero (6); mescolate dolcemente per far sciogliere lo zucchero, quindi aggiungete il sale, mescolate, coprite con della pellicola trasparente e lasciate insaporire per almeno 3 ore in frigorifero

prima di servire.

## Consiglio

---

Potete conservare la salsa classica di pomodori messicana per almeno 3 giorni in frigorifero.

## Curiosita'

---

La salsa di pomodori messicana, viene preparata localmente con una **varietà di chili** chiamato "**serrano**" che vengono arrostiti, pelati, tagliati finemente e uniti alla salsa; volendo rendere la salsa di pomodori messicana ancora più piccante, basterà aggiungere ancora del peperoncino a piacere.