

Salsa messicana fatta in casa



Tempo di preparazione: 10 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (250 g di salsa messicana)

- Polpa Fine 300g 250 gr
- **Ingredienti**
 - Aceto di vino bianco 1 cucchiaino
 - Cipolla in polvere 1 cucchiaino
 - Coriandolo 1/2 cucchiaino
 - Pepe nero 1/2 cucchiaino
 - Peperoncino 1
 - Sale 1/2 cucchiaino
 - Succo di lime 1
 - Tabasco (opzionale) 1/2 cucchiaino
 - Zuccherò 1/2 cucchiaino

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Preparare la **salsa messicana** in casa è molto semplice e veloce. Questa salsa è una ricetta perfetta per tutti gli amanti del peperoncino messicano e della cucina piccante. Ma è la salsa di pomodoro a fare la differenza! Come prima cosa mettete la [polpa fine](#) Pomì all'interno di un contenitore stretto e lungo ed unite l'aceto, la cipolla in polvere, il peperoncino precedentemente sciacquato ed asciugato, il succo di lime filtrato, il tabasco, sale, pepe nero e zucchero.

Con un frullatore ad immersione, frullate tutti gli ingredienti della salsa messicana ed unite infine il coriandolo. Questa **salsa piccante** è pronta per accompagnare i vostri antipasti, secondi di carne o nachos, è cremosa e deliziosa! La salsa messicana fatta in casa si conserva in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

- *Elena Laudicina*