



Le salse vegane

GUACAMOLE



Ingredienti

2 AVOCADO BEN MATURI
1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
1 PEPERONCINO VERDE
200 g DI POMODRI CO.P.A.P.
1 CIPOLLA CO.P.A.P.
2-3 CUCCHIAI OLIO D'OLIVA
1/2 CUCCHIAINO DI
CUMINO IN POLVERE
SALE E PEPE MACINATO
SUCCO E SCORZA
GRATTUGGIATA DI 1 LIMONE

Procedimento

- Tagliate gli avocado a metà, privateli del nocciolo centrale e poi spellateli. Riducete la polpa a piccoli dadini, dividetela a metà e ponetene una parte in una ciotola, che schiacterete con una forchetta fino a ridurla in poltiglia cremosa;
- lavate l'Aglio Bianco Piacentino CO.P.A.P. e la cipolla CO.P.A.P., tritateli finemente e aggiungeteli alla crema di avocado, poi fate la stessa cosa con il peperoncino. Spellate i pomodori, togliete loro i semi interni, tagliateli a piccoli dadini e aggiungeteli al composto;
- lavate il limone, asciugatelo, grattugiate la scorza e spremetene il succo; aggiungete anche questi ingredienti al composto insieme alla polvere di cumino, il sale, e abbondante pepe macinato al momento. Miscelate gli ingredienti, aggiungete qualche cucchiaino di olio di oliva e per ultimo unite al composto l'altra parte della polpa di avocado tagliata a dadini;
- coprite il Guacamole e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora.