

## Guacamole

Ingredienti-La ricetta di base prevede:

3 avocado maturi,

1 cipolla,

3-4 pomodorini,

un mazzetto di coriandolo fresco,

il succo di 2 lime o di un limone,

1 spicchio di aglio (facoltativo),

peperoncino jalapeño (facoltativo)

Istruzioni:

Per prima cosa tritate finemente la cipolla e se vi piace anche l'aglio privato del germe.

Spellate il pomodoro, eliminate il grosso dei semi e tagliatelo a dadini piccoli.

Sminuzzate anche il peperoncino, se lo utilizzate. Aprite gli avocado, con l'aiuto di un

cucchiaio prelevatene la polpa e irroratela subito con il succo di limone (o di lime) per

evitare che annerisca. Schiacciate con una forchetta e unite il resto degli ingredienti,

aggiustate di sale ed eventualmente di succo di limone, secondo il vostro gusto.

Amalgamate bene e servite