

Salsa

guacamole... all'italiana!

Mi è già capitato di assaggiare la salsa guacamole, ma a dire il vero non l'ho gradita troppo. Il discorso potrebbe finire qui. Invece no!

Il motivo è che fare la spesa è sempre divertente per me e certi giorni sono particolarmente ispirata. Ogni ingrediente che vedo mi suggerisce una ricetta e qui scatta la mia testardaggine, perché anche un ingrediente già provato e non particolarmente gradito, merita una seconda chance, quasi un progetto di riabilitazione!

In preda a questo delirio arrivo proprio davanti al banco con i suoi frutti tropicali e l'avocado è lì che mi aspetta, con l'intento di stupirmi. L'associazione con un piatto fresco di pesce è immediata, anche se ancora non ho deciso la ricetta. Procedo con il mio avocado ben accoccolato nel carrello e termino la spesa.

E ora come lo utilizzo? In purezza non mi piace e la guacamole messicana.....? Ecco la parola chiave, io sono italiana e voglio crearne una mia personale versione con prodotti mediterranei freschi e profumati. Uso limoni bio, menta fresca e pomodorini arrostiti al forno. Ecco qui comparire una salsa delicata e profumata sotto i miei occhi, leggermente piccante, quel tanto che basta per solleticare le papille gustative, senza anestetizzarle e lo abbinò a salmone affumicato e insalata fresca , semplicemente conditi con sale, pepe, limone e buon olio extravergine di oliva.

INGREDIENTI:

- 1 Avocado □ maturo
- 1 scalogno piccolo
- 15 pomodorini ciliegini o datterini

- Il succo di 2 limoni bio
- 1/2 peperoncino jalapeno verde fresco
- sale
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva
- 4 – 5 foglie di menta fresca

PROCEDIMENTO:

Lavare i pomodorini, pungerne la superficie con uno stuzzicadenti e adagiarli in una pirofila da forno rivestita con apposita carta. Condire con sale, pepe macinato fresco e un filo di olio extravergine di olive. Infornare a 180 gradi per circa 1 ora con funzione ventilata (potete prepararli anche il giorno prima, saranno ancora più buoni).

Quando i pomodorini saranno raffreddati, versarli in un contenitore stretto a pareti alte con l'avocado già sbucciato e privato del nocciolo, unire lo scalogno, il peperoncino jalapeno, qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva e il succo dei limoni filtrato.



Frullare con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una purea liscia e setosa. Aggiungere ora le foglie di menta e frullare ancora pochi secondi. Se necessario regolare di sale o aggiungere poco olio extravergine di oliva per ammorbidire la salsa. Far riposare in frigorifero, fino al momento di servirla. Ottima per accompagnare piatti freddi a base di pesce o come tradizionale aperitivo con le tortillas!