

SALSE E SUGHI

Salsa piccante al tonno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **2 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *8 ORE DI RIPOSO DEI PEPERONCINI*



Salsa piccante al tonno, una salsa dal sapore deciso perfetta da servire come dipping sauce accompagnata da crostini, grissini o crackers.

Se preferite potrete utilizzarla anche come condimento di una pasta, ne uscirà sicuramente un primo piatto ricchissimo di gusto.

INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI TONDI 300 gr
TONNO SOTT'OLIO sgocciolato - 300 gr
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 6
CAPPERI SOTT'ACETO 2 cucchiaini da
tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete la calotta superiore ai peperoncini. Rimuovete i semi scavando con il manico di un cucchiaino.

Sciacquateli bene.



- 2 Mettete sul fuoco una pentola con acqua, aceto, alloro, sale e pepe e portate a bollore.

Sbollentate i peperoncini per uno - due minuti. Scolateli e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera.





3 Il giorno successivo trasferite i peperoncini nel boccale del tritatutto e tritateli grossolanamente.





- 4 Aggiungete, quindi, i capperi, i filetti d'acciuga ed il tonno e tritate nuovamente fino ad ottenere un composto più omogeneo.





5 Aggiungete, infine, l'olio extravergine d'oliva e date un'ultima frullata.



6 Trasferite la salsa in una salsiera o in una ciotolina per servirla in tavola accompagnata da crostini. Oppure conservatela per condirci una pasta.



CONSIGLIO

Per conservare al meglio questa salsa vi consigliamo di trasferirla in barattoli sterilizzati e coprirla con olio extravergine d'oliva.