

SALSE E SUGHI

Sriracha salsa piccante

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *5 GIORNI DI FERMENTAZIONE*



La **Sriracha** è una salsa a base di peperoncini piccanti originaria della Thailandia, nello specifico quasi omonima città di Si Racha, sulla costa orientale thailandese e da qui si è diffusa in tutta l'Asia...ma non solo è arrivata anche in America e da non molto iniziamo a conoscerla anche qui in Italia.

Originariamente utilizzata come salsa per accompagnare crostacei e frutti di mare, oggi viene utilizzata davvero su qualsiasi tipo di piatto a partire dalle più normali zuppe, uova e hamburgers fino ad arrivare agli alimenti più strani come le marmellate, i lecca-lecca ed i cocktails. Provatela

nel nostro [panino super](#) ad esempio!

INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI THAI 400 gr

PEPERONCINI JALAPENO 50 gr

PEPERONCINI HABANERO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiari da
tavola

SALE 1 cucchiaino da tavola

ACQUA 200 ml

ACETO BIANCO 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Togliete il picciolo dai peperoncini e aggiungeteli nel contenitore del tritatutto.





2 Aggiungete nel tritatutto gli spicchi d'aglio e frullate.



3 Aggiungete quindi lo zucchero di canna, il sale e l'acqua. Frullate il tutto.

Se usate quantità maggiori di peperoncino, aggiungete altra acqua se il composto vi sembra ancora denso.



- 4 Trasferite il composto in una ciotola, coprite con della pellicola trasparente e lasciate fermentare per 4-5 giorni in un luogo non caldo e buio, mescolando i peperoncini almeno una volta al giorno.



- 5 Trascorsi 5 giorni, riprendete i peperoncini e passateli in un passatutto, quindi setacciate la salsa per eliminare anche gli ultimi residui di polpa e semi.





- 6** A questo punto aggiungete l'aceto, questo servirà a fermare la fermentazione e a dare più gusto alla salsa.



- 7** Arrivati a questo punto dovrete addensare la salsa e potrete procedere in due modi: riducendola sul fuoco alterando leggermente il sapore finale della salsa oppure aggiungendo 2-4 g di xantana per ogni litro di salsa e frullando nuovamente.

Prima di imbottigliarla fate riposare un po' la salsa.



8 Imbottigliate la sriracha preferibilmente in bottiglie con vetro scuro e consumatela a vostro piacimento.





CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservarla?

Puoi conservarla per due mesi almeno in una bottiglia scura.

Potrei fare mezza dose?

Certo, dimezza tutti gli ingredienti.

Sul fuoco perché si altera?

Il calore è sempre una forma di alterazione, ma questo non vuol dire che non sia buona!