

SALSE E SUGHI

## Pasta piccante con gamberetti essiccati

LUOGO: Asia / Indonesia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 15 peperoncini rossi dissemati e affettati
- 2 cucchiai di pasta di gamberetti essiccati (terasi)
- 2 pomodori di media grandezza tritati
- 2 scalogni piccoli sbucciati e affettati
- 2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati
- 2 cucchiai d'olio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di succo di limone

### PREPARAZIONE

**1** Scaldate l'olio a fuoco mediamente alto e saltate i primi 5 ingredienti per circa 2-3 minuti. Con un pestello e un mortaio tritate gli ingredienti appena saltati con il resto degli ingredienti.