

SALSE E SUGHI

Salsa de chile verde

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

- 1 pomodoro medio pelato e tagliato
- 120 gr di peperoncini verdi senza semi
- 1 cipolla piccola affettata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di olio
- ½ cucchiaino di sale
- 1 spolverata di pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere nel frullatore il pomodoro, il peperoncino, la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, l'olio, il sale e il pepe. Coprire e frullare.

Versare in una pentola e portare a ebollizione.

Abbassare la fiamma e cuocere mescolando ancora per 5 minuti fino a che il sugo si è raddensato.