

SALSE E SUGHI

Salsa di peperoncino piccante

LUOGO: *Africa / Madagascar*

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



INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE senza
semi - 50 gr

ZENZERO MACINATO 1 cucchiaino da
tavola

SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 2

OLIO DI SEMI 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Mettete tutti gli ingredienti in un frullatore e frullate il tutto fino a che si formi un purée, aggiungete altro olio se necessario.

Per l'uso: utilizzatene pochissimo nelle ricette che prevedono la cottura o mettetene una piccola quantità in una ciotolina e servitelo come accompagnamento ai piatti.