

SALSE E SUGHI

## Salsa piccante allo zenzero

LUOGO: *Africa / Madagascar*

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



### INGREDIENTI

- PASSATA DI POMODORO 60 ml
- ACETO DI VINO BIANCO 240 ml
- ACQUA fredda - 240 ml
- PEPERONCINI PICCANTI tritati - 12
- ZENZERO grattugiato - 3 cucchiai da tavola
- AGLIO schiacciato - 3 cucchiai da tavola
- CIPOLLE tritata - 2
- SALE 2 cucchiai da tè
- TIMO tritato fresco - 1 cucchiaio da tavola

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola, portate ad ebollizione, mescolando, quindi riducete il fuoco e lasciate sobbollire per 15 minuti.  
Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Trasferite il tutto in un frullatore e frullate fino ad ottenere una purea.

Questa salsa si conserva per parecchie settimane se tenuto in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica.

NOTE

Questo piatto viene tradizionalmente servito in piccole quantità (1-2 cucchiari a persona) come una salsa.