

SALSE E SUGHI

Salsa piccante di peperoncini malagueta

LUOGO: Sud America / Brasile

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



INGREDIENTI

- 1 cipolla rossa sminuzzata
- 2 pomodori maturi di medie dimensioni
senza semi e affettati
- 1 peperoncino a palloncino senza semi e
senza parti bianche tritato
- ¼ tazza di aceto di sherry
- ¼ tazza di olio d'oliva
- 2 (o a piacere) peperoncini malagueta o
peperoncini verdi chiamati bird chillies
senza semi e parti bianche tritati

PREPARAZIONE

- 1 Disponete tutti gli ingredienti in un mixer e frullate il tutto. Aggiungete dell'acqua se necessario per regolare la consistenza.