

SALSE E SUGHI

## Salsa piccante soto

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



### INGREDIENTI

- 6 peperoncini rossi lessati
- 10 peperoncini tra i più piccanti (occhio d'uccello) lessati
- 1 spicchio d'aglio fritto
- 3 noci candela (noci dal color crema) fritte
- sale a piacere
- un pizzico di zucchero
- succo di lime

### PREPARAZIONE

- 1 Macinate o pestate i peperoncini rossi, i peperoncini occhio d'uccello, l'aglio e le noci candela tutti insieme fino a formare una pasta. Aggiungetevi il sale e lo zucchero. Infine aggiungete 3 cucchiaini di acqua e succo di lime a piacere. Servite.

### NOTE

Può conservarsi una settimana o anche di più in frigorifero.