

SALSE E SUGHI

Sriracha rossa

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + 3 *GIORNI DI RIPOSO*



La **sriracha rossa** è una salsa di origine Asiatica molto diffusa in Thailandia. Si tratta di un intingolo a base di peperoncini rossi, aglio e aceto che rende molto gustose le preparazioni di carne, a patto che ovviamente piacciono i sapori decisi e forti. Si trova molto spesso nella grande distribuzione, ma volete mettere la soddisfazione di farla in casa? Anche magari sfruttando qualche bella pianta di peperonicino che abbiamo nell'orto magari. Ecco allora non resta che leggere la ricetta e seguire il passo passo di Luca e realizzare una salsa buonissima che tutti ci chiederanno!

Se ami le salse d'accompagnamento ti invitiamo a realizzare anche la [maionese vegan](#), una gustosa alternativa per chi non mangia le uova!

INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI THAI 400 gr
PEPERONCINI JALAPENO 50 gr
PEPERONCINI HABANERO 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiaini da tavola
SALE 1 cucchiaino da tavola
ACQUA 200 ml
ACETO DI VINO BIANCO 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la sriracha rossa per prima cosa rimuovete il picciolo dai peperoncini dopo averli lavati, quindi tagliateli a pezzetti.



- 2 Riunite nel boccale del tritatutto i peperoncini, gli spicchi d'aglio, lo zucchero, il sale e l'acqua.





3 Frullate il tutto fino ad ottenere una salsa granulosa.

Trasferitela in una ciotola e fatela maturare per 3 giorni.





- 4 Al termine del tempo di riposo, riprendete la sriracha e passatela con un colino facendola ricadere in un pentolino.



- 5 Aggiungete l'aceto di vino bianco e fatela ridurre a fuoco moderato.



6 La salsa è pronta quando avrà un aspetto sciropposo.



7 Utilizzate la sriracha per insaporire piatti di carne.



CONSIGLIO

Potrei usarla anche per condire pesce o crostacei?

Assolutamente sì! Ci sta benissimo.

È necessaria la maturazione di tre giorni?

Sì in questo modo si dà la possibilità alla caspaicina di decantare per bene.

Devo usare questi peperoncini più grossi?

Sì è preferibile.