

SALSE E SUGHI

# Salsa di peperoncini verdi piccanti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DIFFICOLTÀ: [bassa](#)   PREPARAZIONE: [10 min](#)   COSTO: [basso](#)   REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Salsa di peperoncini verdi piccanti per coloro che veramente amano mangiare piccante. Si prepara davvero in pochissimi minuti, giusto il tempo di pulire i peperoncini e tritarli ed il gioco è fatto. Perfetta sulla pasta ma anche sui crostini o da abbinare a formaggi. E se la mettessimo anche su una gustosa grigliata di carne? Beh non vi resta che provare e provare diverse accoppiate, e farci sapere qual è quella più buona!

Potete accostarla tranquillamente a della carne arrosto per esaltarne maggiormente la succulenza. Se cercate altre ricette hot and spicy, ecco per voi un'altra gustosa soluzione: [risotto all'arrabbiata](#), davvero favoloso!

## INGREDIENTI

PEPERONCINO VERDE PICCANTE 250 gr

ZENZERO 3 cm

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiari da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate i peperoncini verdi, quindi rimuovete il picciolo ed i semi e tagliateli a pezzettoni.





- 2 Riunite nel bicchiere del tritatutto i peperoncini a pezzi, dello zenzero sbucciato e tagliato a pezzetti, un pizzico di sale e uno spicchio d'aglio.





**3** Frullate tutto fino ad ottenere un composto piuttosto omogeneo.



**4** Trasferite il composto nei vasetti sterilizzati e terminate di riempirli con dell'ottimo olio extravergine d'oliva.





5 Chiudete con i tappi e mettete ad insaporire per qualche giorno.

