

SALSE E SUGHI

Sriracha salsa piccante

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *5 GIORNI DI FERMENTAZIONE*



La **Sriracha** è una salsa a base di peperoncini piccanti originaria della Thailandia, nello specifico quasi omonima città di Si Racha, sulla costa orientale thailandese e da qui si è diffusa in tutta l'Asia...ma non solo è arrivata anche in America e da non molto iniziamo a conoscerla anche qui in Italia.

Originariamente utilizzata come salsa per accompagnare crostacei e frutti di mare, oggi viene utilizzata davvero su qualsiasi tipo di piatto a partire dalle più normali zuppe, uova e hamburgers fino ad arrivare agli alimenti più strani come le

marmellate, i lecca-lecca ed i cocktails. Provatela nel nostro [panino super](#) ad esempio!

INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI THAI 400 gr

PEPERONCINI JALAPENO 50 gr

PEPERONCINI HABANERO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiari da
tavola

SALE 1 cucchiaino da tavola

ACQUA 200 ml

ACETO BIANCO 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Togliete il picciolo dai peperoncini e aggiungeteli nel contenitore del tritatutto.





2 Aggiungete nel tritatutto gli spicchi d'aglio e frullate.



3 Aggiungete quindi lo zucchero di canna, il sale e l'acqua. Frullate il tutto.

Se usate quantità maggiori di peperoncino, aggiungete altra acqua se il composto vi sembra ancora denso.



- 4 Trasferite il composto in una ciotola, coprite con della pellicola trasparente e lasciate fermentare per 4-5 giorni in un luogo non caldo e buio, mescolando i peperoncini almeno una volta al giorno.



- 5 Trascorsi 5 giorni, riprendete i peperoncini e passateli in un passatutto, quindi setacciate la salsa per eliminare anche gli ultimi residui di polpa e semi.





- 6 A questo punto aggiungete l'aceto, questo servirà a fermare la fermentazione e a dare più gusto alla salsa.



- 7 Arrivati a questo punto dovrete addensare la salsa e potrete procedere in due modi: riducendola sul fuoco alterando leggermente il sapore finale della salsa oppure aggiungendo 2-4 g di xantana per ogni litro di salsa e frullando nuovamente.

Prima di imbottigliarla fate riposare un po' la salsa.





- 8 Imbottigliate la sriracha preferibilmente in bottiglie con vetro scuro e consumatela a vostro piacimento.



CONSIGLIO