

SALSE E SUGHI

Pasta di peperoncini

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 250gr peperoncini verdi o rossi
- 3 cipolle medie sbucciate e tagliate in quarti
- 2 cucchiaini di zenzero fresco schiacciato
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 10 cucchiaini di olio vegetale.

PREPARAZIONE

1 Miscelare creando un impasto soffice i peperoncini, lo zenzero schiacciato e le cipolle. Mettere in una ciotola e miscelare bene con l'aceto bianco.

Scaldare una pentola fonda e versarci dentro l'olio. Lasciare sobbollire e aggiungere l'impasto di peperoncino. Miscelare bene, lasciar sobbollire per 3/5 minuti. Mescolare durante la cottura per evitare che si bruci e finché sia ben amalgamato. Il segreto è di lasciare che il sughetto dell'impasto evapori senza cuocerlo troppo. Lasciar raffreddare e mettere in un vasetto pulito. Riempire con olio vegetale e mettere in frigorifero per conservarlo.

Da usare a tutti i pasti.