

SALSE E SUGHI

## Salsa borracha

---

LUOGO: Nord America / Messico

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

---



### INGREDIENTI

- 6 peperoncini rossi
- 1 tazza di birra
- succo di 1 arancio
- sale q.b.
- ½ spicchio d'aglio
- ¼ di cipolla tritata fine
- 15 olive verdi
- ½ tazza di formaggio bianco tenero sbriciolato

### PREPARAZIONE

**1** Abbrustolire i peperoncini sulla piastra, aprirli, togliere i semi e i filamenti interni.

Ammollarli nella birra per 20 minuti. Frullarli con la birra, il succo di arancia, il sale e l'aglio.

Aggiungere al composto la cipolla, le olive e il formaggio e mescolare bene.

Prima di servire spolverizzare la salsa con altro formaggio sbriciolato.