

SALSE E SUGHI

Salsa con jugo de naranja

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

¼ tazza d'olio d'oliva o olio vegetale
4 peperoncini pasillas o anchos o rossi
essiccati della California o peperoncini
messicani meno piccanti
lavati
senza semi e svenati
2 spicchi d'aglio medi
sbucciati
1 cucchiaino di sale
¾ tazza di succo d'arancia

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in una padella pesante. Aggiungere i peperoncini e soffriggerli. Mettere i peperoncini fritti, l'aglio, il sale e il succo d'arancia in un mixer e frullare. Se la salsa è troppo densa, aggiungere dell'altro succo d'arancia e condire con sale a piacere.