

SALSE E SUGHI

## Salsa de chile rojo

LUOGO: Nord America / Messico

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



### INGREDIENTI

- 4 peperoncini rossi secchi
- 450 gr di pomodori pelati ridotti in purea
- 1 cipolla media affettata
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

### PREPARAZIONE

- 1 Apire i peperoncini, scartare i semi e piccioli, tagliarli a pezzetini. Metterli in una ciotola e coprire di acqua bollente, lasciar riposare 45-60 minuti e scolare. Pelare i pomodori e frullarli. Mischiare il passato di pomodori con il peperoncino, la cipolla, il sale, lo zucchero e l'olio, e frullare tutto. Cuocere, mescolando continuamente, per circa 10 minuti.