

SALSE E SUGHI

Salsa de chile verde

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

- 1 pomodoro medio pelato e tagliato
- 120 gr di peperoncini verdi senza semi
- 1 cipolla piccola affettata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di olio
- ½ cucchiaio di sale
- 1 spolverata di pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere nel frullatore il pomodoro, il peperoncino, la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, l'olio, il sale e il pepe. Coprire e frullare.
Versare in una pentola e portare a ebollizione.
Abbassare la fiamma e cuocere mescolando ancora per 5 minuti fino a che il sugo si è raddensato.