

SALSE E SUGHI

Salsa di peperoncino ancho

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 3 baccelli di peperoncino ancho (essiccati)
- 4 tazze di acqua bollente
- ½ panetto di margarina
- ½ tazza di farina
- ¼ di tazza di cipolle gialle a fette da ½ cm
- ¼ di tazza di peperoncini verdi a campana a fette da ½ cm
- 1 cucchiaio di aglio fresco
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di pepe nero in grossolanamente tritato
- 200gr di passata di pomodoro
- 2 cucchiaini di cumino in polvere
- 2 cucchiaini polvere di peperoncino

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovere i gambi ed i semi dai baccelli di peperoncino ancho e tostarli sulla griglia per

10 secondi, girarli e tostarli per altri 10 secondi. Metterli in acqua bollente e rimuovere dal fuoco e coprire con un coperchio. Lasciarli immersi per almeno 30 minuti, 1 ora se è possibile.

In una casseruola di media grandezza, mettere la margarina e quando si è sciolta aggiungere le cipolle affettate e i peperoncini a campana. Cuocere fino a che siano teneri, circa 8 minuti.

Aggiungere l'aglio fresco e la farina e mescolare per amalgamare bene. Cuocere per 5 minuti e mescolare per cuocere il roux.

Aggiungere la passata di pomodoro, le spezie e il brodo dei baccelli di peperoncini ancho. Mescolare per amalgamare bene e cuocere per 30 minuti a fuoco medio basso mescolando spesso.

Per ottenere un sapore più forte, grattare la polpa dalla pelle dei peperoncini ancho con un coltello e aggiungerla alla salsa. Assaggiare e aggiustare il sale a piacere.