

SALSE E SUGHI

Salsa piccante allo scalogno

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 20 scalogni sbucciati ed affettati
- 12 peperoncini rossi dissemati e affettati
- 8 spicchi d'aglio sbucciati ed affettati
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di pasta di gamberetti essiccati (terasi) tostata
- 1 cucchiaio di succo di lime
- 1 tazza d'olio

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio a fuoco medio alto. Saltate tutti gli ingredienti eccetto il succo di lime per circa 2-3 minuti. Lasciate raffreddare la salsa quindi aggiungete il succo di lime.

Si conserva per una settimana o anche di più in frigorifero.

NOTE