

SALSE E SUGHI

Salsa piccante allo zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Madagascar*

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



INGREDIENTI

- PASSATA DI POMODORO 60 ml
- ACETO DI VINO BIANCO 240 ml
- ACQUA fredda - 240 ml
- PEPERONCINI PICCANTI tritati - 12
- ZENZERO grattugiato - 3 cucchiaini da tavola
- AGLIO schiacciato - 3 cucchiaini da tavola
- CIPOLLE tritata - 2
- SALE 2 cucchiaini da tè
- TIMO tritato fresco - 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola, portate ad ebollizione, mescolando, quindi riducete il fuoco e lasciate sobbollire per 15 minuti.
Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Trasferite il tutto in un frullatore e frullate fino ad ottenere una purea.

Questa salsa si conserva per parecchie settimane se tenuto in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica.

NOTE