

SALSE E SUGHI

Salsa piccante di peperoncini malagueta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Brasile*

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



INGREDIENTI

- 1 cipolla rossa sminuzzata
- 2 pomodori maturi di medie dimensioni senza semi e affettati
- 1 peperoncino a palloncino senza semi e senza parti bianche tritato
- ¼ tazza di aceto di sherry
- ¼ tazza di olio d'oliva
- 2 (o a piacere) peperoncini malagueta o peperoncini verdi chiamati bird chillies senza semi e parti bianche tritati

PREPARAZIONE

1 Disponete tutti gli ingredienti in un mixer e frullate il tutto. Aggiungete dell'acqua se necessario per regolare la consistenza.