

SALSE E SUGHI

Salsa piccante

di: *Cookaround*

LUOGO: *Centro America / Martinica*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiai da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiali da
tavola

SCALOGNO tritato finemente - 1 cucchiaio
da tavola

CIPOLLE tritate finemente - 2 cucchiali da
tavola

SPICCHIO DI AGLIO tritati finemente - 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE senza
semi e tritati finemente - 2

SALE 1 cucchiaio da tè

PEPE NERO 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

1 Sbattete olio d'oliva e aceto in una terrina. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e lasciate

riposare per 1 ora prima di servire. Di solito questa salsa viene servita con pesce o aragosta.

Tempo totale: 8 minuti