

SALSE E SUGHI

Salsa ranchera

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La salsa ranchera è forse una delle più conosciute salse messicane, si trova sia nei ristoranti messicani in tutto il mondo ma anche venduta come dipping sauce per accompagnare nachos o come salsa per farcire burritos e fajitas.

Si tratta di una salsa a base di pomodori e peperoncini, originariamente è piuttosto piccante ma nulla vieta di dosare il grado di piccantezza in base ai propri gusti. Amate le salse? Bene allora non perdetevi anche quest'altra nostra proposta squisita: provate questa al [barbeque](#)!

INGREDIENTI

POMODORI CILIEGINI 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

PEPERONCINI HABANERO 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodorini e trasferiteli in una teglia senza aggiungere nessun tipo di grasso.

Informateli a 120-130°C per almeno 2 ore affinché si possano asciugare.





- 2 Affettate finemente una cipolla e fatela stufare in padella a fuoco basso con circa 3 cucchiai d'olio extravergine.





3 Trasferiteli, quindi, in un frullatore insieme ai peperoncini habanero, il peperoncino rosso e ai due spicchi d'aglio e frullate.





4 Quando la cipolla si sarà ben ammorbidita, aggiungete i pomodori frullati coi peperoncini,

regolate di sale e mescolate.

Lasciate insaporire il tutto a fuoco dolce fino a che la salsa non abbia raggiunto la densità desiderata.



5 Servite la salsa ranchera in una salsierina decorando a piacere con un peperoncino.

