

SALSE E SUGHI

## Salsa ranchera

LUOGO: Nord America / Messico

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

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

POMODORI CILIEGINI 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola  
PEPERONCINI HABANERO 3  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

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!](#)

# PREPARAZIONE

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

Infornateli 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 cucchiari 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.

