

SALSE E SUGHI

## Salsa ranchera veloce

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 600 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE piccoli

- 4

CIPOLLE piccola - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

La **salsa ranchera** è una salsa rustica di origine messicana perlopiù costituita da pomodori e peperoncini. Probabilmente la conoscerete perchè viene proposta sempre in tutti i ristoranti messicani sia in Italia che all'estero ed inoltre la potrete trovare al supermercato come dipping sauce per i nachos o per farcire fajitas e burritos.

Oggi noi vi proponiamo una ricetta veloce per preparare questa salsa così che al bisogno potrete prepararla in un battibaleno!

# PREPARAZIONE

**1** Affettate finemente la cipolla e mettetela da parte.

Eliminate i semi dai peperoncini e metteteli anch'essi da parte.



**2** Sbollentate i pomodori in acqua bollente avendo cura di incidere una croce nella buccia, sul fondo del pomodoro, cosicché quest'ultimo risulti più facile da spellare.

Sbolleateli per un minuto, quindi trasferiteli immediatamente in acqua ghiacciata anche in questo caso per spellarli meglio.



**3** Sbollentate anche i peperoncini per un paio di minuti nella stessa acqua utilizzata per i

pomodori.



- 4 A questo punto tagliate grossolanamente i pomodori pelati e trasferiteli nel boccale di un mixer, aggiungete anche i peperoncini e frullate.







- 5 Fate scaldare un giro d'olio in una padella, unite la cipolla preparata in precedenza, l'aglio spremuto con lo spremiaglio e mescolate facendo prendere calore.





**6** Aggiungete, ora, la salsa di pomodoro al peperoncino, salate ed abbassate la fiamma.

Lasciate cuocere fino a che la salsa non si sia ristretta fino a raggiungere la densità di una crema spalmabile.





7 Servite la salsa in una ciotolina decorando con un peperoncino.





## CONSIGLIO

**Ma potrei utilizzare direttamente i pelati?**

Sì certo, abbrevi sicuramente il tempo.

**Me ne è avanzata un po', la posso conservare?**

Sì puoi conservarla in una ciotolina in frigorifero per un giorno.