

SALSE E SUGHI

Salsa rossa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Centro America / Guatemala*

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



INGREDIENTI

- 250gr di pomodori romani
- 300gr di pomodorini sbucciati e lavati
- 1 tazza (30-40) peperoncini Arbol
- ½ pugno di cilantro (solo le foglie tritate grossolanamente)
- 1 cipolla bianca media tritata
- 2 tazze d'acqua
- 4 spicchi d'aglio schiacciati
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato fresco

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare la griglia. Mettete i pomodori e i pomodorini su di un foglio di carta-forno. Grigliate girandoli occasionalmente fino a che presentino la classica grigliatura su entrambi i lati, quindi dai 10 ai 12 minuti. Trasferiteli in una casseruola. Aggiungete gli

ingredienti rimanenti. Portate ad ebollizione e cuocete fino a che le cipolle si ammorbidiscano, dai 12 ai 15 minuti.

Trasferite il tutto in un frullatore. Frullate e successivamente scolate il liquido in eccesso. Servite il tutto a temperatura ambiente oppure leggermente freddo. La salsa Arbol può essere conservata in frigorifero dai 3 ai 5 giorni o settimane se congelata.