

SALSE E SUGHI

Sriracha verde

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 3 *GIORNI DI RIPOSO*



La **Sriracha verde** è una gustosa alternativa a quella classica e più conosciuta rossa. Si tratta di una salsa dalle origini asiatiche che viene consumata in grande quantità dalla popolazione thailandese che ben l'abbina a quasi tutti i tipi di secondi. Al giorno d'oggi è facilmente acquistabile nei negozi etnici ma Luca vi propone il tutorial per farla in casa, in modo da avere un prodotto finito davvero gradevole. Bene, allora se amate i gusti etnici non vi resta che provare a realizzare questa deliziosa salsa d'accompagnamento e sperimentarne tutti i possibili abbinamenti. Se vi piacciono inoltre i sapori

piccanti vi proponiamo la ricetta della maionese
piccante: ottima davvero!

INGREDIENTI

PEPERONCINI VERDI PICCANTI Thai -
400 gr
PEPERONCINI JALAPENO facoltativi - 50
gr
PEPERONCINI HABANERO facoltativi - 50
gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiaini da
tavola
SALE 1 cucchiaino da tavola
ACQUA 200 ml
ACETO DI VINO BIANCO 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la sriracha verde, rimuovete il picciolo dai peperoncini dopo averli lavati, quindi tagliateli a pezzetti.



- 2 Riunite nel boccale del tritatutto i peperoncini, gli spicchi d'aglio, lo zucchero, il sale e l'acqua.





3 Frullate il tutto fino ad ottenere una salsa granulosa.



4 Trasferitela in una ciotola e fatela maturare per 3 giorni.



5 Al termine del tempo di riposo, riprendete la sriracha e passatela con un colino facendola ricadere in un pentolino.



6 Aggiungete l'aceto di vino bianco e fatela ridurre a fuoco moderato.



7 La salsa è pronta quando avrà un aspetto sciropposo.



8 Utilizzate la sriracha per insaporire piatti di carne o pesce.



CONSIGLIO

Per quanto tempo devo frullare?

Questo passaggio dipende da quanto sono teneri i peperoncini. Deve risultare una crema.

Ho le mani sensibili, devo usare i guanti?

Sì direi che è molto meglio usare delle precauzioni.

Potrei mischiare peperoncini rossi e verdi?

Sì certo!