

SALSE E SUGHI

Sriracha verde

di: *Cookaround*

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*



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 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.

