

Salsa ai peperoni



Ingredienti

2 kg di peperoni polposi

2 kg di pomodori maturi

2 cipolle

aglio

basilico (facoltativo)

zucchero q.b.

olio di oliva q.b.

sale q.b.

peperoncino

Chi assaggia questa salsa mi chiede subito la ricetta!!! E' un po' laboriosa ma il risultato finale ricompensa!! Può servire come condimento alla pasta oppure è deliziosa spalmata sui crostini di pane.

Bruciacchiare i peperoni sulla fiamma o al forno e sbucciarli. Tagliarli a listarelle sottili e stenderli su un canovaccio per asciugarli.

Tuffare i pomodori in acqua bollente, scolarli subito e pelarli, tagliarli a metà, eliminare l'acqua e i semi, quindi metterli a scolare affinché perdano tutta la loro acqua.

Preparare un soffritto con olio, cipolla tritata, qualche spicchio d'aglio tritato e il basilico.

Buttare nel soffritto i peperoni e rosolare per qualche minuto. Aggiungere i pomodori tagliuzzati, salare, unire un pizzico di zucchero.

Far bollire a fuoco vivace per una decina di minuti mescolando spesso, la salsa dovrà asciugarsi e risultare piuttosto densa.

A questo punto immergere il frullatore a immersione e frullare qualche istante in modo da sminuzzare un po' i peperoni, aggiungere se piace del peperoncino macinato.

Mettere la salsa ancora calda in vasetti piccoli per conserve, chiuderli bene e sterilizzare per 20 minuti circa.

Ricetta di KUAHERI salvata dal vecchio sito de "Il ricettario di Bianca".