

SALSA CHILI

Ingredienti

- sale (3gr)
- zucchero
- 1 chiodi di garofano
- cannella (1g)
- 6 cipolle
- paprika (1g)
- chili in polvere (1 cucchiaino)
- 3 peperoncini freschi
- pomodori perini (18g)
- aceto di vino rosso (150ml)

Come si prepara

Ponete i pomodori, pelati e senza semi, tagliati con le cipolle in un tegame di terracotta.

Unite i peperoncini verdi, tagliati a listarelle, condite il tutto con lo zucchero, il sale, i chiodi di garofano e la cannella, il chili e la paprica.

Coprite con l'aceto e fate cuocere per 2 ore e mezza quindi lasciate raffreddare.

Difficoltà: 2

Tempo: 150

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	124 kcal 519 kJ
-------------------	--------------------

Tags

cucina dal mondo, occasioni speciali, salse, internazionale, salsa chili, piccanti