

SALSA RUVIDA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- 1 aglio
- sale
- prezzemolo (1gr)
- 2 sedano
- zucchero di canna (0.50gr)
- aceto balsamico (3ml)
- 5 acciughe sottosale
- peperoncino (1gr)
- 3 pomodori
- 1 cipollotto
- peperone rosso

Come si prepara

Appassire l'aglio nell'olio bollente.

Sciogliere nell'olio le acciughe aggiungere il sedano tagliato a tocchetti minuscoli, il cipollotto tagliato finissimo, i pomodori cotti al forno e tagliati a pezzetti, i peperoni tagliati a pezzetti e il peperoncino.

Cuocere per 15 minuti mescolando sovente.

Aggiungere l'aceto e il prezzemolo sale e zucchero.

Difficoltà: 2

Tags

feste, salse e sughi, tradizionale, occasioni, mediterraneo