

# Salse & Co.

Ricettario

## **SALSA VERSILIA**

### INGREDIENTI:

peperoncino rosso piccante  
olio extravergine di oliva  
aglio, prezzemolo, sale

### PREPARAZIONE

In una ciotola si mette un aglio e prezzemolo, 4 cucchiari di olio extravergine, si mescola bene e si aggiunge almeno 5 peperoncini freschi rossi piccanti, si trita il tutto fino a raggiungere un composto denso, si può aggiungere olio e polpa di pomodoro per rendere il tutto più consistente. Si conserva in frigorifero ed è ottima per piccoli stuzzichini accompagnati con formaggi.

## **SALSA AL MANGO**

### INGREDIENTI

5 peperoncini rosso freschi finemente tritati.  
330 gr di mango sbucciato e tagliato a cubetti.  
1 cipolla rossa media tagliata grossolanamente.  
1 cucchiaino di prezzemolo.  
Olio di oliva extravergine, sale

### PREPARAZIONE

Mescolate tutti gli ingredienti a lasciarli in frigorifero per almeno un'ora in modo che i vari sapori si fondano tra loro.  
Va consumata nel giro di qualche ora ed è ottima per accompagnare piatti di pesce.

## **SALSA PICCANTE ROSSA**

### INGREDIENTI

5 peperoncini rossi piccanti freschi  
1 cucchiaino di semi di cumino tritati  
400 gr di polpa di pomodoro  
1 cipolla rossa tritata 1 spicchio d'aglio schiacciato  
125 ml di brodo di pollo e 2 cucchiari di aceto rosso, sale

### PREPARAZIONE

Mettere nel mixer i peperoncino, i semi di cumino, la polpa pronta, la cipolla, l'aglio, tritare tutto aggiungere il brodo e l'aceto.  
Ottenere un composto omogeneo, versate il composto in una padella e portate a ebollizione dopodiché abbassare la fiamma e cuocere per circa 20 minuti.  
Servire tiepida su ogni tipo di piatto preferibilmente sui crostacei

## **PEPERONCINI ROSSI CROCCANTI**

### INGREDIENTI

Peperoncini rossi olio extravergine sale fino

### PREPARAZIONE

Si passano i peperoni nell'olio in modo che siano ricoperti da un velo, poi si passano nel sale infine si mettono nel forno caldo a 150 qualche minuto fino a farli diventare croccanti.  
Si conservano in vaso di vetro.  
Ottimi come stuzzichini per aperitivi.