

SALSA ANDALUSA 1

Ingredienti:

- Una tazza di maionese,
- tomato,
- un pizzico di peperoncino rosso in polvere,
- mezzo peperone verde o rosso,
- sale.

Unite alla maionese 2 cucchiaini di tomato mescolando in continuazione con un cucchiaino sempre nello stesso verso, fino al momento in cui la salsa avrà raggiunto una colorazione leggermente rosata.

Aggiungete quindi il peperoncino, rimastando ancora finché si sarà distribuito bene.

Aggiungete il peperone tagliato a dadini nella salsa e mescolate per bene, quindi salate.

A questo punto la salsa è pronta da servire con pesce bollito o alla griglia, specialmente le sarde.