

SALSA CASALINGA AL CHILI

Ingredienti per 4 persone:

- 18 pomodori perini maturi pelati senza semi
- 6 cipolle tagliate a pezzi
- 3 peperoncini verdi tagliati a listarelle
- 1 cucchiaino di chili in polvere
- 1/2 tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 punta di paprica
- 150 cl di aceto di vino
- 3 cucchiari di sale

Le dosi sono per circa 200 cl di salsa.

Ponete i pomodori tagliati e le cipolle in un tegame di terracotta con i peperoncini verdi (sono particolarmente adatti quelli meridionali), 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 1/2.

Lasciate quindi raffreddare e imbottigliate la salsa, sigillando il tappo con un po' di cera sciolta, fatta colare intorno al collo della bottiglia.

Il sapore di questa salsa, nella versione originale, è molto forte, per cui abbiamo cercato di avvicinarla maggiormente al nostro gusto: comunque sta a ciascuno aumentare o diminuire le dosi degli ingredienti piccanti, a piacere.