

Salsa di peperoncino



Oggi da buona Calabrese vi parlo di peperoncini... anzi della mia salsa di peperoncini.

A dire la verità quello fissato con questa bacca è mio marito che ne consuma davvero in grosse quantità, ma soprattutto ne compra davvero tanto e spesso me ne avanza ancora di più...

Siccome davvero non so più come sistemarlo, ho pensato di provarlo anche in salsa, un'ottima soluzione da aggiungere ad un piatto già pronto, ma buona anche da consumare da sola magari su una fettina di pane abbrustolita... ma solo per palati molto strong!!!

Vi racconto la ricetta

INGREDIENTI

- 1 Spicchio d'aglio
- 1 Cipolla
- 2 Jalapeño
- 1 peperoncinoDiavolicchio di Diamante
- 400 gr salsa di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio Evo
- Sale q.b.



PREPARAZIONE

Inizio a preparare la mia salsa di peperoncino lavando e mondando i peperoncini, li taglio a metà ne elimino i semi e li trito grossolanamente.

Passo a tritare anche lo spicchio d'aglio e la cipolla. Se preferite potete tritare tutto al mixer fino ad ottenere una crema, io preferisco lasciare i pezzetti interi e sentirne la masticabilità... ma sono gusti ☐

Passo quindi a far saltare per un paio di minuti in una padella l'aglio e la cipolla con il cucchiaio di olio, aggiungo anche il peperoncino e faccio andare ancora, quando saranno ben ammorbiditi aggiungo la salsa di pomodoro e faccio cuocere bene, aggiusto di sale.



Ed ecco pronta la mia salsa... certo non è proprio per i palati più delicati, ma devo dire che in giuste dosi è buona sulla bruschetta o anche come base per un'arrabbiata very Strong!

Se volete addolcirla un po' si potrebbe aggiungere dello zucchero di canna o magari usare del peperoncino meno piccante, per esempio anche solo jalapeño potrebbe essere una soluzione, qui sotto vi riporto una tabella presa da Wikipedia che riporta la classificazione di piccantezza dei peperoncini secondo la

Scala di Scoville

Gradazione Scoville	Tipo di peperoncino / Sostanza
16.000.000.000	Resiniferatossina
5.300.000.000	Tinyatossina
15.000.000 – 16.000.000	Diidrocapsaicina, Capsaicina pura
8.800.000 – 9.100.000	Nordiidrocapsaicina
6.000.000 – 8.600.000	Omodiidrocapsaicina, Omocapsaicina
2.500.000 – 5.300.000	Spray al peperoncino in uso alla polizia
3.180.000	Pepper X
2.483.584 – 2.723.058	Dragon's Breath
2.000.000 – 2.200.000	Carolina Reaper
1.067.286 – 2.000.231	Trinidad Scorpion Moruga, Trinidad Scorpion Butch Taylor, Naga Viper, Infinity Chili, Komodo Dragon Chili, Spray al peperoncino di uso comune
855.000 – 1.041.427	Naga Morich, Naga Dorset, Seven Pod (o Seven Pots)
876.000 – 970.000	Bhut Jolokia (noto anche come Ghost Chili), Naga Jolokia (Ibrido)
350.000 – 855.000	Habanero Red Savina, Indian Tezpur
100.000 – 350.000	Habanero, Jamaican Hot, Murupi White, Bird's Eye (noto anche come "Piripiri", "Pilipili", "African Devil")
50.000 – 100.000	Scotch Bonnet, Santaka, Chiltecpin, Rocoto, Thai Pepper (noto anche come Thai Dragon)
30.000 – 50.000	Ají, Cayenne, Tabasco, Piquin
15.000 – 30.000	Chile de Arbol, Calabrese, Manzano
5.000 – 15.000	Peter Pepper, Serrano, Jalapeño
2.500 – 5.000	Mirasol, Chipotle, Poblano
1.500 – 2.500	Sandia, Cascabel, NuMex Big Jim, NuMex Suave
1.000 – 1.500	Ancho, Anaheim, Pasilla Bajio, Española
100 – 1.000	Mexican Bell, Cherry, New Mexico Pepper, Peperone, Paprica

0 – 100

Peperone dolce, Pimento (Pimenta dioica), Paprica dolce