



Salsa ai peperoni con pomodori - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

conserva - ortaggi

E' un po' laboriosa ma il risultato finale ricompensa!! Può servire come condimento alla pasta oppure è deliziosa spalmata sui crostini di pane.

Ingredienti:

2 kg di peperoni polposi
2 kg di pomodori maturi
2 cipolle
aglio
basilico (facoltativo)
zucchero q.b.
olio di oliva q.b.
sale
peperoncino

Procedimento:

bruciacchiare i peperoni sulla fiamma o al forno e sbucciarli. Tagliarli a listarelle sottili e stenderli su un canovaccio per asciugarli.

Tuffare i pomodori in acqua bollente, scolarli subito e pelarli, tagliarli a metà, eliminare l'acqua e i semi, quindi metterli a scolare affinché perdano tutta la loro acqua.

Preparare un soffritto con olio, cipolla tritata, qualche spicchio d'aglio tritato e il basilico.

Buttare nel soffritto i peperoni e rosolare per qualche minuto. Aggiungere i pomodori tagliuzzati, salare, unire un pizzico di zucchero.

Far bollire a fuoco vivace per una decina di minuti mescolando spesso, la salsa dovrà asciugarsi e risultare piuttosto densa.

A questo punto immergere il frullatore a immersione e frullare qualche istante in modo da sminuzzare un po' i peperoni, aggiungere se piace del peperoncino macinato.

Mettere la salsa ancora calda in vasetti piccoli per conserve, chiuderli bene e sterilizzare per 20 minuti circa.

