

Crema al peperoncino

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 22 Febbraio 2010 21:20

*Ricevo da **Gaetano**, grande appassionato di cose piccanti, una ricetta per realizzare a casa propria un'ottima purea di peperoncino.*

Dopo diversi anni di sperimentazione penso di aver raggiunto un buon risultato nel preparare la presente purea.

Dosi:

700 gr. di peperoncino, mediamente piccante, a cui avremo preventivamente tolto il picciolo;
3 cucchiaini colmi di sale fino;
1 cucchiaio di aceto bianco;
2 cucchiaini di olio di semi di girasole;
2 cucchiaini di olio di oliva ev;
10 spicchi di aglio solo per la versione agliata.

Preparazione:

frullare nel mixer i peperoncini con i tre cucchiaini di sale fino a ridurre il tutto in una crema fine (nella versione agliata mettere nel mixer anche i 10 spicchi di aglio), trasferire il tutto in un colapasta e lasciate scolare il liquido che si formerà, grazie all'azione del sale, per almeno un giorno e una notte. Trascorse le 24 ore mettete in una zuppiera di vetro o di coccio i peperoncini, l'aceto e i due oli e miscelate bene con un cucchiaio. Invasettate in piccoli vasetti il composto avendo cura, alla fine, di colmare con un po' d'olio di oliva la parte superiore lasciando un centimetro d'aria prima della capsula.

Mettere i contenitori in una pentola colmando con acqua e fate bollire per venti minuti. Lasciate i vasetti a raffreddare e verificate che si sia formato il vuoto controllando che la capsula sia concava. Quando aprirete i vasetti lasciate sempre un poco di olio a copertura del composto. La versione agliata è favolosa ma sconsigliata se dovete anche solo accostarvi ad una donna a causa dell'alito pesante che ne deriverebbe !