

SALSE E CONDIMENTI

Salsa sambal

Origine: India

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Burro	50 g
Cipolle piccole tritate finemente	2
Aglione tritato	1 spicchio
Peperoncino rosso in polvere	1/4 cucchiaino
Zenzero in polvere	1/2 cucchiaino
Curcuma in polvere	1/2 cucchiaino
Semi di cumino in polvere	1/4 cucchiaino
Cetrioli affettati sottilmente	2
Pomodori affettati sottilmente	2

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 25 cl di salsa. Fate sciogliere il burro in un tegame, aggiungete le cipolle, l'aglio, la polvere di peperoncino, la curcuma, lo zenzero e il cumino.
- 2 Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno. Distribuite il composto in 2 ciotole, aggiungendo in una i cetrioli e nell'altra i pomodori.
- 3 Mescolate e lasciate riposare per un'ora prima di servire. I quantitativi di spezie possono essere ridotti, ma ricordando che questa salsa indiana deve essere molto piccante.