

Crema di peperoncini

Categoria: Saperi d'Italia - Calabria



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

La **crema di peperoncini** è una ricetta tipicamente meridionale preparata in particolare modo in **Calabria** e **Sicilia**, regioni che hanno fatto del **peperoncino** il signore dei condimenti. Naturalmente la crema di peperoncini è preparata solamente con **peperoncini rossi** e piccanti che conferiscono alla salsa il tipico colore rosso fuoco ed il profumo intenso. Le origini di questo piatto sono da fare risalire al periodo dopo la scoperta dell' **America**, quando iniziò ad intensificarsi il commercio di questo ortaggio. Poiché il peperoncino, al contrario delle altre spezie, poteva essere acquistato a poco prezzo e anche coltivato molto facilmente, la popolazione iniziò ad utilizzarlo per la conservazione dei cibi e soprattutto per insaporire le loro povere pietanze.

Ingredienti

>> **Aglio**
4 spicchi

>> **Olio**
1/2 bicchiere

>> **Peperoncino**
rossi piccanti 300 g

Preparazione

Lavate i **peperoncini**, togliete il picciolo e metteteli a frullare insieme all' **aglio** e al sale fino ad ottenere un bel composto denso. A questo punto versate il composto in un colino d' acciaio e lasciatelo riposare tutta la notte nel colino per fare espellere tutta l'acqua in eccesso.

Passata la nottata, mettete il composto in una terrina ed emulsionatelo con l' **olio** fino ad ottenere una crema omogenea di un bel colore rosso fuoco.

Invasettate la vostra crema di peperoncini in vasetti piccoli e chiudeteli con tappi nuovi, quindi fate sterilizzare il tutto per almeno mezzora.

Consiglio

Questa buonissima **crema al peperoncino**, amata non solo dai cultori del piccante, è ottima se spalmata su dei **crostini** serviti come antipasto, ma anche come semplice condimento per un buon piatto di **pasta**.

Ricordate in ogni caso che una volta aperto un vasetto di crema di peperoncino, questo andrà conservato in frigo e consumato entro poco tempo: per questo motivo vi consiglio di comprare dei vasetti piccoli che possono essere consumati facilmente una volta aperti.

Potete ottenere una crema meno piccante togliendo una parte della **pellicola** che ricopre i peperoni: è quella che contiene il piccante e non i **semi**, come si pensa di solito.

Curiosità

In molte culture, compresa quella **Italiana**, il peperoncino è considerato un potente **afrodisiaco** quindi, questa buonissima crema, è adatta sicuramente ad accendere una romantica serata per due.

