

# Salsa Jalajex – un misto di passioni della tatona al sapore intrigante del peperoncino Jalapeno

## Occorrente :

- 2 cucchiaini d'olio
- una cipolla rossa
- un bicchiere d'acqua
- mezzo bicchiere di vino rosso
- 4 pomodori
- dado star in polvere
- 3 Jalapeno

## Preparazione :

Prendere un pentolino , metterci dentro 2 cucchiaini di olio di oliva.

Prendere una cipolla rossa , pulirla ben bene rimuovendo le parti secche e la testa.

Tritare la cipolla ben bene sul pentolino , si consiglia l'ausilio di una macchina tritatutto elettrica al fine di diminuire i nefasti effetti di essa sul nostro apparato visivo.

Certo , è vero che la cipolla disinfetta , però nonostante ciò personalmente non ritengo una gran goduria questa operazione.

Mettere il pentolino con la cipolla e l'olio nel fornello , nella fiamma più piccola e lasciar rosolare ben bene la cipolla.

Per agevolare la rosolatura occorre , con un cucchiaino , ruotare in senso ORARIO questo nella cipolla , mi raccomando è assolutamente necessario che sia rispettato l'ordine di rotazione altrimenti il prodotto finale non sarà buono.

Dopo che la cipolla è ben rosolata , aggiungere un mezzo misurino di dado in polvere e continuare a girare il tutto sempre e rigorosamente in senso orario.

Oltre al dado va aggiunto il peperoncino , io utilizzo il Jalapeno , ma sono convinto che si possano avere ottimi risultati anche con altri tipi.

Ad ogni modo , tritare 3 Jalapeno nel pentolino (scartando ovviamente la testa) e continuare a girare in senso orario.

E' fondamentale in questa operazione che si utilizzino dei guanti in lattice e che non ci si tocchi nel volto , a me per esempio è successo di strofinarmi il naso per un attimo e sono andato in crisi per circa 45 minuti dovendo abbandonare il campo di battaglia (la cucina).

Quando il tutto pare amalgamato , aggiungere 4 pomodori di medie dimensioni , mezzo bicchiere di vino e un bicchiere d'acqua.

A questo punto , sempre girando in senso orario , ridurre la fiamma e attendere che il vino/acqua si asciughi.

Una volta che si è asciugato tenere un'oretta a temperatura ambiente e il gioco è fatto.

Ci sarebbe anche da pulire la macchina tritatutto che abbiamo utilizzato per la cipolla , da buttare via gli scarti di cipolla e peperoncino , pulire il fornello che sicuramente abbiamo impataccato ben bene , ma non è fondamentale.

Questo bellissimo intruglio è devastante sulla pasta ma si difende bene pure nel pane.

Si può conservare nel frigo però a lungo andare la piccantezza della salsa va a scomparire quindi consiglio di mangiarlo il prima possibile.

