



Salsa di Pepe

Biber Salçası



2 kg di pepe rosso
1 cucchiaio sale di roccia

- # Le Pepe si lavano e si levano i semi
- # Poi in una pentola si mette abbastanza l'acqua
- # Quando arriva al momento di bollire si aggiungono le pepe
- # Le pepe si lavano e si levano i semi
- # Poi in una pentola si mette abbastanza l'acqua quando arriva al momento di bollire si aggiungono le pepe e si boliscono lo finché le sbucie di pepe si gonfiano
- # Poi si leva dall'acqua e si mette per frescare
- # Si levano sbucie, si fa ugualmente per tutte le pepe.
- # Dopo si fanno purè con blender.
- # Si mettono in una pentola. Si aggiunge sale. Si inswrsce sul fuoco medio.
- # Si cucina finche si vaporà l'acqua e finchè arriva alla coerenza di crema.
- # Quando si fa la striscia dal mezzo con il cucchiao se non si copre vuoldire salsa va bene.
- # La salsa preparata si riempisce nel baratyolo e si coperta il coperchio strettamente poi si inverte.
- # Si aspetta per frescare poi si usa quando vuole.

Nota: Salsa di pepe si può cucinare anche con un vassoio sotto sole.