




Salse e Sughi


Salsa enchilada

 Difficoltà:
molto bassa

 Preparazione:
10 min

 Cottura:
20 min

 Dosi per:
4 persone

 Costo:
basso

NOTA: + il tempo di raffreddamento



Ingredienti

Pomodori pelati 400 g
Acqua 200 g
Farina 00 50 g
Cipolle bianche 100 g
Olio di semi 15 g
Peperoncino in polvere 1 cucchiaino
Cumino polvere 1 cucchiaino
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Aglio 1 spicchio
Zucchero di canna 1 cucchiaino
Origano secco 1 cucchiaino

Con la ricetta della salsa enchilada portiamo in tavola tutta la magia del Messico, con i suoi profumi, la sua allegria contagiosa e i suoi colori spumeggianti che ravviveranno le vostre cene in compagnia. La cucina messicana è ricca di piatti sfiziosi dai sapori intensi e aromi stuzzicanti con le sue fajitas, quesadillas e burrito, avrete l'imbarazzo della scelta. Ma una cosa è certa, non potrà mancare nel vostro menu esotico la salsa enchilada, gustosa e versatile, preparata con pomodoro cipolle e aromatizzata con cumino e l'immane peperoncino, usata per condire le enchiladas, per farcire le tortillas oppure assaporata come salsa di accompagnamento dei nachos. Siamo sicuri che avete già l'acquolina in bocca, siete pronti a tuffare i nachos nella vostra salsa enchilada handmade?

Preparazione



1



2



3

Per realizzare la salsa enchilada sbucciate la cipolla bianca e affettatela (1), in un tegame riscaldate i 15 g di olio di semi e poi aggiungete le fette di cipolla bianca (2), versate anche la farina setacciata (3),



4



5



6

la curcuma (4) e il peperoncino in polvere (5) fate soffriggere per 3- 4 minuti poi versate i pelati (6)



7



8



9

stemperate con l'acqua (7), per comodità potete usare la stessa brocca utilizzata per i pelati. Aromatizzate con l'aglio schiacciato, aiutandovi con uno spremiaglio (8) e poi aggiungete anche lo zucchero di canna (9)



10



11



12

e profumate la salsa con l'origano secco (10). Salate e pepate; quindi proseguite la cottura per altri 10 minuti e poi rendetela cremosa frullandola con un mixer ad immersione (11), dovete ottenere una salsa omogenea, senza grumi. Addensate la salsa sul fuoco per altri 5 minuti. Una volta pronta (12) lasciate raffreddare la salsa enchilada prima di servirla.

Conservazione

Una volta pronta e ormai raffreddata, la salsa enchilada può essere conservata in frigorifero 3-4 giorni.

Consiglio

Siete alla ricerca di una fresca variante? La scorza grattugiata del lime è quello che fa per voi!