

Salsa alla calabrese



Ingredienti per 4 persone

qualche pistillo di zafferano mettere in ammollo in pochissima acqua calda.

150 g di pomodori ben maturi tagliare a dadini e salare leggermente; a seconda dell'uso, eliminare eventualmente una parte dell'acqua che fuoriesce.

160–200 g di peperone rosso cuocere il peperone intero al vapore per circa 10 minuti, in modo che la pelle si stacchi, poi tagliarlo a listarelle sottili.

Mescolare i pomodori con il peperone e lo zafferano con la sua acqua e condire con:

un pizzico di semi di

coriandolo appena macinati

pochissimo cumino

un pizzico di peperoncino

1 spicchio d'aglio schiacciato o tritato finissimo

½ cucchiaino di succo di limone

½ cucchiaino di prezzemolo e ½ di menta tritati finemente; irrorare con

abbondante olio d'oliva e condire con

sale e pepe a piacere.

Una salsa «tuttofare», ottima con il pesce, ma che dà una nota di freschezza anche alla pasta (in parte mescolata, in parte versata sopra) e alle verdure. Provatela con una verza fresca: lessatela in acqua salata lasciandola al dente, tagliatela a fette e conditela generosamente con la salsa!