

## Salsa rossa

La **salsa rossa** non è altro che la discendente del famoso **tomato-ketchup**, che pare non essere originario dell'America, bensì di derivazione cinese o malese (originariamente intingoli



a base di pesce e soia), e subì diverse trasformazioni nel tempo fino ad arrivare all'odierna preparazione. Alla fine del XVII secolo i mercanti inglesi e olandesi lo importarono in Europa. Nel frattempo dalla salsa era stata eliminata la soia e aggiunti l'aceto, le acciughe salate, la noce moscata e chiodi di garofano. Ma non era ancora salsa rossa; il **pomodoro** fu un contributo del nuovo mondo, e la salsa diventò **Tomato-Ketchup** e così modificata tornò in Europa agli inizi del secolo scorso. In Italia fu chiamata **rubra** (nome latino) a causa dell'allora duce **Mussolini**, che non amava i vocaboli stranieri. La salsa rossa o rubra in Italia, è una preparazione tipica del **Piemonte** che accompagna egregiamente, il **bollito misto alla Piemontese**, composto da almeno sette tagli di bovino e cinque d'accompagnamento, e servito con non meno di **quattro salse diverse**, una delle quali è appunto la **salsa rossa o rubra**.

### Ingredienti:

Aceto di vino rosso q.b. Aglio 2 spicchi

Basilico qualche foglia Carote 1 Cipolle 1

Olio extravergine d'oliva 6 cucchiaini

Peperoncino in polvere q.b. Peperoni 1/2 rosso

Pomodori 8 ben maturi Sedano 1 gambo

Zucchero 1 cucchiaino

Fate cuocere a fuoco basso fino a quando la consistenza della salsa sarà ben densa, e poi frullate o passate al passaverdura il tutto.

Amalgamate bene la salsa aggiungendo due cucchiaini di olio, aggiustatela di **sale** e lasciatela riposare prima di servirla.

### Consiglio:

In mancanza di **pomodori** maturi potete usare dei **pelati** di ottima marca.



### Curiosità:

Per non contrariare il Duce, poco amante delle parole straniere, la **Cirio** indisse un concorso per trovare un **nome italiano** al ketchup (salsa rossa americana): in finale arrivarono **Rubra** e **Vesuvio**. Vinse il latinismo **Rubra**, vocabolo con il quale ancora oggi si chiama la **salsa rossa**.



### Preparazione

Per prima cosa dovrete **lavare** e poi **sbollentare** i **pomodori**. **Spellateli**, togliete i semi interni e poi **tagliateli** a dadi. Tritate gli altri **odori** e metteteli a soffriggere con 4 cucchiaini di olio a fuoco dolce, insieme al **peperoncino** finché si imbianchiranno, dopodiché unite i **pomodori**, l'**aceto**, lo **zucchero** e il **sale**.