

La crema di peperoncini è una ricetta tipica della Calabria e della Sicilia, regioni che hanno fatto del peperoncino il signore dei condimenti. La crema di peperoncini viene realizzata con peperoncini rossi e piccanti che conferiscono alla salsa il suo tipico colore rosso fuoco ed il suo profumo particolarmente intenso.

Questa crema è davvero ideale per accompagnare antipasti, per farcire tartine o crostini, oppure per condire sughi e primi piatti. Ne basterà un cucchiaino per dare sapore e vivacità alla vostra tavola!

### Ingredienti per la crema di peperoncini

**Peperoncino** rossi piccanti 300 gr

**Aglio** 1 spicchio

**Olio di oliva** extravergine 90 gr

**Per cospargere**

**Sale** grosso 140 gr

### Preparazione:

Per realizzare la crema di peperoncini abbiate cura di indossare dei guanti in lattice durante tutto il corso della preparazione. Lavate i peperoncini sotto acqua fresca corrente (1) e poi puliteli: con un coltellino eliminate il picciolo (2), quindi apriteli a metà per il senso della lunghezza (3);



togliete la polpa e i semi (4) e poi tenete i peperoncini da parte. Cospargete con 70 gr di sale un vassoio foderato con un canovaccio asciutto (5) e adagiate i peperoncini puliti uno accanto all'altro (6).



Una volta stesi, cospargete tutta la superficie con il resto del sale che avete conservato, distribuendolo in maniera uniforme su tutti i peperoncini (7); quando avrete terminato (8), ricoprite tutto con un altro canovaccio oppure con un vassoio (9).



Lasciate i peperoncini coperti per 1 o 2 giorni, in modo che perdano l'acqua (10), dopodiché con l'aiuto di un pennello rimuovete con cura il sale in eccesso da ogni peperoncino (11). Terminata questa operazione, prendete lo spicchio d'aglio, tagliatelo a metà e con un coltello eliminate l'anima (12).



Ponete i peperoncini puliti nella ciotola di un tritatutto insieme allo spicchio d'aglio (13), aggiungete l'olio a filo e poi frullate fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea (14). A questo punto potete decidere se consumare la crema di peperoncini subito oppure conservarla a lungo: in questo caso, **sterilizzate** un vasetto a chiusura ermetica, successivamente riempitelo con la crema e chiudete il tappo (15); trascorse 24 ore controllate che si sia creato il sottovuoto, sganciando la sicura del vasetto e provando a sollevare il coperchio: se oppone resistenza, significa che il sottovuoto è avvenuto correttamente. Potete utilizzare la crema di peperoncini per farcire dei crostini oppure per arricchire sughi e dare un tocco piccante ai vostri primi piatti.

### Conservazione

Potete consumare la crema di peperoncini al momento oppure conservarla in un barattolo a chiusura ermetica. Invasettata e sottovuoto, la crema si conserva fino a 30 giorni in luogo fresco e al riparo da luce diretta.

### Il consiglio

Voletè una crema di peperoncini vellutata e liscia? Provate a utilizzare un frullatore a immersione anziché un tritatutto!

### Curiosità:

Le origini di questa crema di peperoncini risalgono al periodo successivo la scoperta dell'America, quando iniziò ad intensificarsi il commercio di questo ortaggio; poiché il peperoncino, al contrario delle altre spezie (più costose), poteva essere acquistato a poco prezzo e anche coltivato molto facilmente, la popolazione iniziò ad utilizzarlo per la conservazione dei cibi e soprattutto per insaporire le pietanze.