

Salsa di peperoni

Antica ricetta calabrese detta “pipiriata”



Dopo averlo lavato, tagliare a metà il peperone e togliere il picciolo, i semi e le parti bianche che separano i lobi del peperone



Fase1

Con un coltello affilato tagliarlo a spicchi sottili

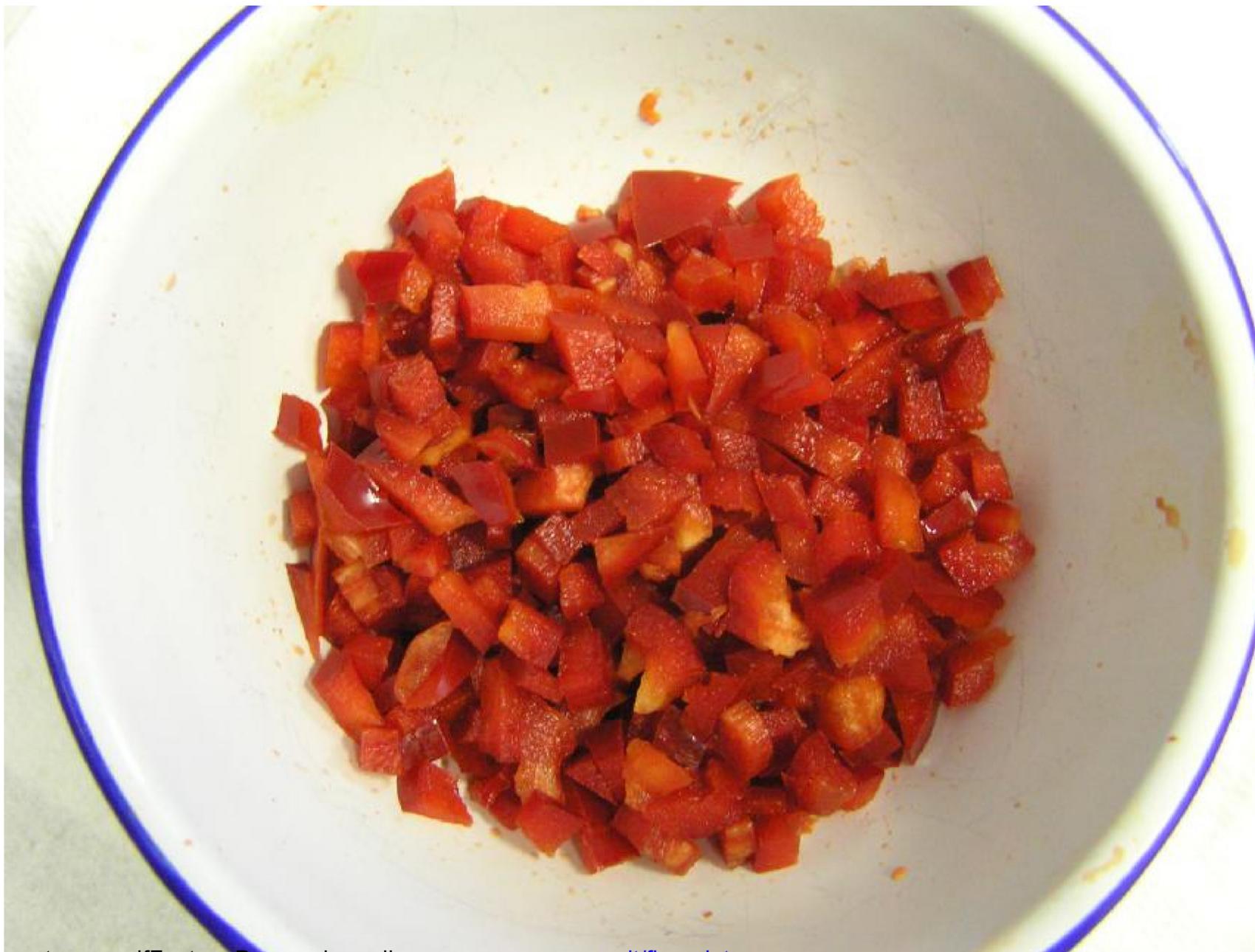


Fase 2



Dopo averlo tagliato ulteriormente a dadini (quanto più piccoli possibili) porlo in una ciotola

Fase 3



Aggiungere un trito grossolano di aglio e prezzemolo, l'origano ed il sale

Fase 4



Aggiungere l'acqua e l'olio, quindi mescolare il tutto con un cucchiaio



Fase 5

Servire la salsa per condire il pesce al forno, alla brace, od al sale

Fase 6



La foto sottostante illustra la salsa disposta in un pesce cotto al forno, dopo averlo pulito della lisca e delle spine



Fase 7

Ingredienti della salsa di peperoni (pipiriata)

- **1 peperone piccolo (100 gr) non piccante**
- **1-2 spicchi di aglio**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **1 presa di origano**
- **2-3 cucchiaini di acqua**
- **½ bicchiere di olio**
- **1 pizzico di sale**

Peperoni e pipiriata➔

Peperoni e pipiriata

Per la pipiriata si utilizza la qualità di peperoni tondi (non allungati) , non piccanti, rossi o verdi (mai gialli)



← Pipiriata con peperone verde

Il peperone rosso è quello in piena maturazione ed è il più saporito, Quello verde è della stessa specie ma non ancora maturo, e quello giallo o giallo-verde appartiene ad una specie diversa. La ricetta originaria prevedeva l'uso dei peperoni verdi tondi, nella convinzione erronea che questi fossero i migliori.