



Pâte aux piments

Ingrédients

- 1 kg de peperoncini (vous pouvez mélanger différentes variétés de piments)
- 300 g de sel
- huile d'olive

Préparation

Laver les peperoncini et les exposer deux jours au soleil sur une planche en bois. Une autre solution consiste à les faire sécher pendant deux heures au four à 90 degrés. Les gousses vont ainsi perdre leur teneur en eau. Oter les tiges. Mixer les peperoncini et les placer dans un bol en métal. Le plastique doit être évité, afin que la pâte n'en acquière pas le goût. Ajouter le sel à la masse et laisser agir pendant une minute. Couvrir la pâte avec un film alimentaire et réserver deux jours au réfrigérateur.

Après deux jours, recouvrir la pâte aux piments d'huile d'olive. La placer dans des bocaux de conserve bouillis et stériles. La pâte peut ainsi être conservé toute une année.