

Bomba calabrese

INGREDIENTI:

150 gr di melanzane sotto olio,
300 gr di funghi misti sotto olio,
2 cucchiaini di salsa di peperoni rossi (potete farla frullando peperoni rossi grigliati),
10 pomodori secchi sotto olio,
peperoncino piccante macinato qb,
2 peperoncini freschi piccanti,
olio evo qb,
sale qb.

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e tritare per meno di 1-2 minuti. Controllare se è giusto di sale e peperoncino (il peperoncino si rinforzerà un po'). Invasare e lasciare aperto perché l'olio e il peperoncino hanno una leggera fermentazione. Chiudere il giorno dopo e conservare in un luogo fresco dopo l'apertura conservarlo in frigo.

NB esistono molte varianti di questa ricetta: carciofini al posto dei peperoni o l'aggiunta di qualche acciuga sotto sale, personalmente preferisco il peperone anche dal punto di vista cromatico, mentre l'acciuga può dare un tocco in più, ma non l'avevo a disposizione.