

Salsa Tabasco? Sì, ma di SuperHot



Quella che vi presento stasera è la mia ricetta per la realizzazione di una salsa simil Tabasco che ho messo appunto unendo due tecniche estrattive, volte ad accorciare i tempi di realizzazione di questo tipo di salsa, che come ben sapete, necessita di un tempo assai lungo per essere pronta. Si parla anche di tre anni nella ricetta originale.

Questa ricetta non pretende di essere come quella originale, ma il risultato ottenuto non ha nulla da invidiare . Premetto che anzichè aver utilizzato i Tabasco ,che è un peperoncino della specie *Capsicum Frutescens*, ho usato dei peperoncini SuperHot della specie *Capsicum Chinense* . Questo conferirà alla salsa un notevole piccantezza. Detto questo nessuno vi vieta di usare altri peperoncini e realizzare un versione più umana rispetto alla mia ☐

Veniamo gli ingredienti e alla preparazione. Buon proseguimento.

Ingredienti:

- 700 gr di peperoncini superhot misti rossi in questo caso (io ho usato : Moruga satan, Bhut jolokia red, Fatalii jigsaw, Carolina reaper)
- 1 litro aceto di mele
- 2cucchiari di sale grosso affumicato

Materiale occorrente:

- Pentola a pressione
- Colino
- Fermentatore munito di gorgogliatore
- Tagliere e coltello
- Utensili da cucina

Preparazione:



1. Lavare e privare del picciolo i peperoncini



2. Tagliare grossolanamente i peperoncini e metterli nella pentola a pressione

3. Aggiungere l'aceto e il sale affumicato



4. Chiudere la pentola e metterla sul fuoco a fiamma alta
5. Appena la pentola comincia a fischiare abbassare la fiamma al minimo
6. Cuocere per 2 minuti
7. Trascorsi i due minuti spegnere la fiamma e attendere che si raffreddi la pentola e venga sfiatata la pressione residua. (potete anche sollevare la valvolina di sicurezza , ma sappiate che in quel caso è meglio portare la pentola all'esterno dato che i vapori saranno carichi di capsaicina e la vostra cucina si

trasformerebbe in una camera a gas lacrimogeno.

8. Una volta raffreddata potete aprire la pentola in tutta sicurezza.

9. Frullate con frullatore ad immersione i peperoncini



superhot

10. Buttate il frullatore ad immersione □

11. Setacciare le parti solide (semi e bucce rimaste) con l'ausilio di un colino a maglie strette



12. Una volta filtrato il composto mettetelo all'interno del vostro fermentatore

13. Chiudete il fermentatore e riempite il gorgogliatore con alcool etilico alimentare (questo permetterà ai gas di fermentazione di uscire e non farà entrare aria all'interno mantenendo il più sterile possibile il



processo da agenti patogeni)



14. Lasciate fermentare per 7/10 gg in ambiente fresco e buio
15. Trascorso tale periodo il Tabasco puo' essere consumato o messo in botte di rovere per la successiva stagionatura.

AVVERTENZE

1. Areate il locale durante la cottura
2. Utilizzate mascherina e guanti in NITRILE, non lattice, durante il taglio e la manipolazione dei peperoncini tagliati
3. Prestate la massima pulizia degli utensili utilizzati e sterilizzate il fermentatore con il Metabisolfito di

Potassio. (utilizzato in enologia o per sterilizzare gli strumenti per produrre birra in casa)

Mi auguro che sia tutto chiaro, nel caso di dubbi non esitate a commentare. Se vi è piaciuta la mia ricetta e ne volete delle altre mettete un Mi Piace alla mia pagina [QUI](#)

Grazie da OrtoPiccante