
SALSA KETCHUP

Autore: admin

Nessuna descrizione



Salsa di pomodoro pelato non condita
sale
pepe
aceto
paprica
zucchero
peperoncino (se la si vuole piccante)
amido o fecola

Preparazione

La salsa deve essere frullatissima e finissima, metterla in un pentolino e aggiungere tutti gli ingredienti tranne l'addensante. Si possono utilizzare anche altri aromi a piacere. Dosare aceto e zucchero in base ai propri gusti. Mescolare bene su fuoco moderatissimo per qualche minuto, infine passare all'addensante. L'amido o la fecola, prima di essere aggiunto al pomodoro, va prima sciolto con un goccio di acqua fredda. Appena raggiunta la densità voluta, togliere dal fuoco. Un consiglio, non la fate cuocere molto.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	15 min	Difficoltà	Molto Facile
Porzioni	1 porzione	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

