

SALSE E SUGHI

Come fare il Ketchup a casa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il ketchup fatto in casa, una ricettina semplice e spettacolare al tempo stesso... E poi volete mettere la soddisfazione di farsi il ketchup da soli!

Una ricetta semplicissima questa che vi permetterà di non comprarlo più al supermercato. Ecco come fare il ketchup a casa!

INGREDIENTI

POMODORI 1 kg
SENAPE ½ cucchiaini da tè
ZUCCHERO 100 gr
PAPRICA 1 cucchiaino da tè
ACETO DI VINO BIANCO 100 ml
CHIODI DI GAROFANO 3
CANNELLA 2 gr
ZENZERO cm - 2
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate e tagliate i pomodori, quindi trasferiteli in una casseruola sufficientemente

capiente.



2 Una volta tagliati tutti i pomodori, accendete il fuoco sotto la casseruola.

Unite alla casseruola anche l'aceto bianco, i chiodi di garofano, i grani di pepe, la cannella, la paprica, la senape in crema o in polvere e lo zucchero.







- 3 Mescolate bene il tutto, quindi aggiungete lo zenzero in polvere o fresco tagliato a pezzettini.



- 4 Abbassate la fiamma la minimo e lasciate cuocere per circa 1 ora - 1 ora 20 minuti o fino a che sarà completamente ridotto.

Frullate, a questo punto, il composto e filtratelo per rimuovere i residui delle spezie.



- 5 Rimettete la salsa sul fuoco fino al primo bollore aggiustandola di sale fino al primo bollore.



- 6 Conservate il ketchup nei barattoli sterilizzati mettendoli sottovuoto.