

SALSE E SUGHI

## Salsa agrodolce

---

LUOGO: [Asia](#) / [Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#)   PREPARAZIONE: [5 min](#)   COTTURA: [15 min](#)

---



La **salsa agrodolce** che vi andiamo a proporre in questa ricetta è davvero buonissima! Facile da fare e con pochi ingredienti farà felice quelli che tra voi amano i sapori esotici e hanno gusti pro etnico.

Questa salsa cinese agrodolce si abbina benissimo a molti piatti diversi. Al ristorante cinese vi sarà capitato di mangiarla con le nuvolette di drago ad esempio, ma è favolosa anche per accompagnare secondi o verdure.

La facilità con cui la si può preparare vi sorprenderà e vi farà scoprire delle doti che non pensate di avere! Si tratta anche di una ricetta furba perché può essere preparata in anticipo poiché è molto più buona se fatta raffreddare e riposare. Questa salsina

agrodolce è perfetta da abbinare agli involtini  
primavera.

## INGREDIENTI

ACETO DI VINO BIANCO ½ tazze

MAIZENA 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHERO ½ tazze

ACQUA 1 tazza

SALSA DI POMODORO PRONTA 3  
cucchiai da tavola

BRODO DI POLLO 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della salsa agrodolce potete tranquillamente unire tutti gli ingredienti in un pentolino, quindi portate ad ebollizione.





- 2** Fate cuocere finché il composto non si addensi. Prima di spegnere assicuratevi che sale e zucchero siano ben bilanciati e che soprattutto il sapore dell'aceto non domini il tutto.

## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conserva questa salsa agrodolce?**

Puoi conservarla per tre giorni al massimo in frigorifero, in un contenitore di vetro.

**Ma è come la salsa di soia?**

Non proprio, è più densa, ottima davvero!

**Posso congelarla?**

No te lo sconsiglio!