

SALSE E SUGHI

Salsa agrodolce rapida

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min*



La salsa agrodolce rapida è veloce e facile da preparare ed è una variante semplificata della ricetta originale. Semplificata perché vi permetterà di avere una salsetta perfetta in pochissimo tempo e con zero fatica. Se come noi siete amanti del cibo etnico non perdetevi questa variante molto gustosa. Questa salsa agrodolce si gusta sempre al ristorante cinese ed in genere serve ad accompagnare secondi alla piastra o [fritti in tempura](#). Siamo sicuri che vi piacerà molto, e che provata questa la farete tantissime volte, perché non vi stuferà mai! Questa salsa cinese veloce si può preparare facilmente in casa con gli elettrodomestici che si hanno a disposizione e non vi servirà nessun ingrediente

introvabile per realizzarla. Pur trattandosi di una ricetta molto facile se aveste dubbi o perplessità scrivete nel box dei commenti le vostre domande e cercheremo di sciogliere tutti i vostri dubbi o perplessità.

INGREDIENTI

SUCCO DI ANANAS 1 tazza
SHERRY secco - 2 cucchiaini da tavola
SALSA DI SOIA (SHOYU) 2 cucchiaini da tè
PEPERONI ROSSI a pezzetti - ½
ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola
SALSA DI POMODORO PRONTA 2 cucchiaini da tavola
MAIZENA 1 cucchiaino da tavola
ACQUA 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate lo sherry, il succo d'ananas, la salsa di soia, lo zucchero e la salsa di pomodoro e fate cuocere il tutto a fiamma bassa, mescolando con regolarità, fino a far sciogliere lo zucchero.



2 Aggiungete il peperone e la maizena stemperata con l'acqua.



3 Lasciate cuocere fino a che la salsa si restringa mescolando continuamente.

Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per altri 2 minuti.

CONSIGLI