

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa allo zenzero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [4 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 50 gr

ZENZERO a fette - 15 gr

ACQUA 100 ml

La salsa allo zenzero è di una semplicità estrema e arricchirà in maniera davvero unica i vostri dolci.

Non dovete fare altro che lasciarvi tentare dal profumo esotico di questo ingrediente ormai largamente apprezzato anche da noi mediterranei!

PREPARAZIONE

1 Riunite in un pentolino lo zucchero, lo zenzero e l'acqua e mettetelo sul fuoco.



- 2 Portate il composto a bollore, quindi riducete il fuoco e fate sobbollire per 5-10 minuti o fino a che ne risulti un composto sciropposo e leggermente dorato.

Lasciate raffreddare ed utilizzate la salsa per arricchire i vostri dolci.