

SALSE E SUGHI

## Salsa di pomodoro agrodolce

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva  
1/2 bicchiere d'aceto  
cipolla bianca  
pomodori rossi maturi  
1 peperone rosso  
2 peperoncini secchi  
uvetta ammollata nell'acqua  
1 cucchiaino di zucchero  
1 presa di sale  
1 pezzetto di zenzero  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere in un pentolino mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva



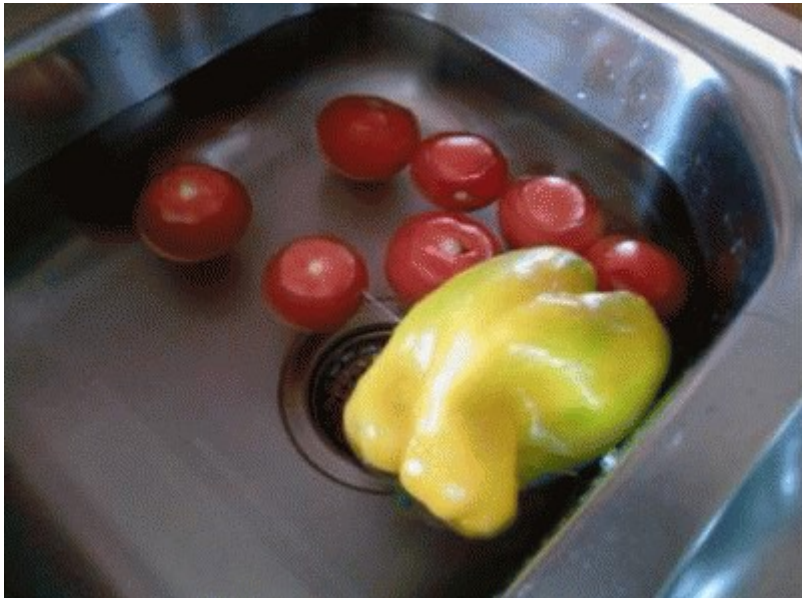
**2** e mezzo bicchiere di aceto.



**3** Tagliare la cipolla bianca sottilmente e farla stufare un pochino.



4 Intanto, pulire bene dei pomodori rossi maturi e un un peperone rosso.



5 Tagliare a pezzetti e farli cuocere finche risultano molto morbidi, mettendo anche due bei peperoncini secchi.





6 Passare tutto nel passaverdura



7 e rimettere tutto sul fuoco aggiungendo dell'uvetta precedentemente amollata in acqua calda



8 un cucchiaino di zucchero



9 una presa di sale



10 una punta di zenzero e una bella spolverata di pepe.

Cuocere finchè l'acqua sia evaporata.



### NOTE

E' da servire ben calda o al massimo temperatura ambiente. E' poi consigliato di farla un paio di giorni prima in modo che si isaporisca per bene. Questa salsa è fatta per accompagnare le carni di manzo cotte alla brace.