

SALSE E SUGHI

Salsa agrodolce

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI PER LA SALSA AGRODOLCE

CONCENTRATO DI POMODORO 45 gr

MAIZENA 20 gr

ZUCCHERO 40 gr

ACETO DI RISO in alternativa aceto di
mele - 50 ml

ACQUA 200 ml

La **salsa agrodolce** che ti proponiamo è davvero buonissima! Facile da fare e con pochi ingredienti, farà felici tutti coloro che amano i sapori esotici e la cucina etnica. **Questa salsa cinese agrodolce** si abbina perfettamente a molti piatti diversi. Al **ristorante cinese** ti sarà capitato di gustarla con le **nuvolette di drago**, ma è favolosa anche per accompagnare [secondi piatti](#) o **verdure**.

La **salsa agrodolce** è una ricetta **veloce e pratica** che può essere preparata in anticipo, è anche molto più buona se fatta raffreddare e riposare prima di servirla in tavola. *Questa salsina agrodolce è perfetta da abbinare agli [involtini primavera](#).*

COME SI FA LA SALSA AGRODOLCE

- 1 Per ottenere una salsa agrodolce perfetta, liscia e priva di grumi, per prima cosa devi sciogliere l'amido in un po' d'acqua, mescola con una forchetta fino a ottenere una consistenza liscia e vellutata.



- 2 Versa la restante acqua insieme allo zucchero in un pentolino e cuoci a fiamma bassa fino a formare uno sciroppo.



- 3 Unisci allo sciroppo anche il concentrato di pomodoro, fai amalgamare e infine aggiungi l'aceto.





4 Porta ad ebollizione e unisci la maizena sciolta nell'acqua.





- 5 Lascia addensare gli ingredienti a fuoco lento, poi spegni il fornello e trasferisci la salsa agrodolce in una ciotola setacciandola attraverso un colino per eliminare eventuali grumi formati in cottura.





COME SI CONSERVA LA SALSA AGRODOLCE

Questa salsa agrodolce si conserva per tre giorni al massimo in frigorifero, in un contenitore di vetro.

CON COSA ABBINARE LA SALSA AGRODOLCE

La salsa agrodolce è estremamente versatile e si abbina perfettamente a una vasta gamma di piatti, anche tipici della cucina italiana. Ecco alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Pollo in pastella](#): la salsa agrodolce aggiunge una nota dolce e fresca che esalta il sapore del pollo.

[Braciole di maiale](#): spennella la salsa agrodolce sulle braciole prima di cuocerle per un risultato caramellato e saporito.

[Verdure gratinate](#): usa la salsa agrodolce come accompagnamento per verdure gratinate come peperoni, zucchine e melanzane.