

SALSE E SUGHI

Salsa agrodolce cinese rapida

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



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 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

Ma non è simile al ketchup?

All'apparenza sì, ma è decisamente più agrodolce.

Ho dei peperoni gialli va bene lo stesso?

Sì il gusto non cambia, ciò che cambia è solo il colore che sarà più chiaro.

Fino a quando si deve cuocere la salsa agrodolce raipida?

Finché non si addensa per bene, questo dipende da quanto è forte il tuo fornello.

È diventata troppo densa e scura, come mai?

Evidentemente l'hai cotta troppo, prova a diminuire.

Sono a dieta posso mangiarla?

No, se sei a regime ipocalorico non è consigliata poichè è molto ricca di zuccheri.