

SALSE E SUGHI

Salsa al caramello

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

ZUCCHERO 1 tazza

ACQUA divisa - $\frac{3}{4}$ tazze

PREPARAZIONE

1 Riempite il lavello d'acqua in quantità sufficiente per arrivare a metà di un pentolino da 1 litro dal fondo spesso.

Mettete lo zucchero e $\frac{1}{4}$ di tazza d'acqua nel pentolino e cuocete a fuoco medio-basso. Mescolate fino a quando lo zucchero si sia sciolto (circa 2-3 minuti).

Non appena lo zucchero è completamente sciolto, il composto diventerà da opaco a trasparente e si formeranno delle piccole bolle ai bordi che diventeranno sempre più grandi verso il centro del pentolino, alla fine le bolle copriranno l'intera superficie.

Dopo 15 minuti, lo zucchero inizierà a caramellare e a cambiare colore, vedrete una progressione di sfumature dallo champagne, al the leggero al the scuro.

Quando inizia a salire il fumo, rimuovete il pentolino dal fuoco e iniziate a mescolare lentamente, guardate attentamente lo zucchero che diventerà più scuro, diventerà di un color castano rossastro mentre le bolle diventeranno di color arancio bruciato.

Prestate attenzione al colore del caramello sotto le bolle, quando il colore del caramello diventa simile a quello di un caffè nero o melassa, mettete il pentolino nel lavello per fermare il processo di cottura. Il fondo del pentolino caldo sfrigolerà a contatto con l'acqua e le bolle s'attenueranno.

Aggiungete la rimanente $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua (non spaventatevi della reazione) e mettete il pentolino nuovamente sul fuoco a fuoco medio, mescolando fino a quando il caramello si sia sciolto nell'acqua.

Il composto dovrà risultare leggermente viscoso, ed il sapore dovrà essere dolce con retrogusto amaro. Versate il caramello in un piccolo vasetto di vetro e lasciatelo raffreddare, constaterete che si addenserà ulteriormente.

Potete conservarlo senza scadenza nella vostra credenza.