

SALSE E SUGHI

Salsa barbecue

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La salsa barbecue, indispensabile per le grigliate ma anche sfiziosa sul petto di pollo alla piastra, insomma molto versatile! Volete provare a farla da soli invece di prendere quella già pronta?

INGREDIENTI

KETCHUP 450 gr

ZUCCHERO DI CANNA 110 gr

SENAPE DI DIGIONE 25 gr

ACETO DI MELE 60 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1,5 cucchiari da tavola

SALSA WORCESTERSHIRE 3 cucchiari da tavola

CUMINO 1 cucchiario da tè

SENAPE IN POLVERE 2 cucchiari da tè

CURRY in polvere - 1 cucchiario da tavola

MAGGIORANA fresca - 1 cucchiario da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino dai bordi alti il ketchup, lo zucchero di canna, l'aceto di mele e l'aceto di vino bianco e la senape.





- 2 Mescolate bene dopo ogni aggiunta così da distribuire bene gli ingredienti nella salsa e mettete il tutto su di una fiamma vivace.

Unite il cumino e la salsa Worcestershire e lasciate andare a fuoco brillante.





3 Aggiungete la maggiorana, il curry e la senape in polvere.





- 4 Abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto per non fare attaccare la salsa al fondo della casseruola.

Frullate o passate la salsa così da renderla liscia.



- 5 Conservate la salsa in vasetti sterilizzati e sottovuoto.