

SALSE E SUGHI

Salsa barbecue

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 cucchiaini da tavola
SALSA WORCESTERSHIRE 3 cucchiaini da tavola
CUMINO 1 cucchiaino da tè
SENAPE IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
CURRY in polvere - 1 cucchiaino da tavola
MAGGIORANA fresca - 1 cucchiaino 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.