

SALSE E SUGHI

Salsa per barbecue

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

40 g di burro
1 spicchio d'aglio
1 cipolla o scalogno
60 ml di aceto di vino bianco
250 g di passata di pomodoro
50 g di senape media
50 g di zucchero di canna
sale
pepe e
a piacere
10 g di peperoncino o Tabasco
10 g di concentrato di pomodoro
qualche goccia di salsa Worcester.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tritare aglio e cipolla e imbiondirli con del burro.



3 Sfumare bene con l'aceto.



4 Aggiungere il pomodoro.





5 Aggiungere i restanti ingredienti; mescolare bene e sobbollire a fuoco basso per almeno 20 minuti.

Per ottenere una crema più vellutata, passarla con un colino.





6 Da gustare con un ottima bistecca o anche degli hamburger alla brace.