

Salsa ketchup

La **salsa ketchup**, a base di pomodoro, ha origini molto antiche, ed è stata ripresa, trasformata e ampiamente adottata dagli **Americani**, che l'hanno resa famosa.

E' entrata a far parte delle salse maggiormente utilizzate a livello mondiale in particolar modo per condire hamburger, hot-dog e patatine fritte.



Ingredienti:

Aceto di vino rosso 100 ml **Aglio** 2 spicchi

Alloro 2 foglie **Cannella** 1 pezzetto di stecca

Carote 1 **Chiodi di garofano** 5 **Cipolle** 1 piccola

Maizena 1 cucchiaino **Olio** extravergine di oliva 100 ml

Pomodori polpa 800 gr **Sale** 1 cucchiaino

Sedano 1 gambo **Senape** in polvere 1 cucchiaino

Timo 1 rametto

Zenzero 1 piccolo pezzetto fresco (circa 2 cm)

Zucchero 100 gr

pezzettino di **cannella**, e fate cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Aggiungete ora l'**aceto**, il cucchiaino di **maizena** sciolto in poca **acqua**, la **senape** in polvere e lo **zucchero** e



il cucchiaino di **sale** portando il tutto all'ebollizione: fate cuocere per 1 ora e mezza a fuoco basso, aggiungendo eventualmente poca **acqua** per non farlo asciugare troppo. La cottura prolungata, oltre a permettere l'approfondito diffondersi degli aromi nella salsa, serve anche a fare evaporare gli aromi dell'aceto, che altrimenti potrebbero essere gli unici percepiti in tutta la salsa.

Trascorso il tempo necessario, passate il tutto al **passaverdure**, utilizzando la maglia più fine in dotazione, per eliminare eventuali bucce e le spezie, e infine **frullate** il



passato ottenuto, utilizzando un mixer o un frullatore. La **salsa ketchup** può essere conservata a lungo in frigorifero; se volete invece conservarla sottovuoto potete utilizzare la medesima procedura usata per le conserve, e quindi una volta chiusa in appositi **barattoli** portarla a ebollizione per 20 minuti.

Preparazione della salsa ketchup



Tritate finemente le **carote**, il gambo del **sedano**, l'**aglio** e la **cipolla** e fateli appassire nell'**olio**; aggiungete la polpa di **pomodoro**, i chiodi di **garofano**, le foglie di **alloro**, le foglioline di **timo**, il pezzettino di **zenzero** grattugiato e il