

Salsa agrodolce da conservare (tipo Ketchup)

Se cucinate spesso all'aperto preparate una scorta di salsa Ketchup casalinga e conservatela in dispensa : è ottima per accompagnare carni cotte alla griglia, dare colore e sapore alla maionese ad altre salse fredde, con le patate.....

Ingredienti:

½ bicchiere di olio extravergine di oliva Casaliva

n.2 cipolle

n.2 carote

n.2 coste di sedano

kg.1,500 pomodori maturi

n.4 peperoni rossi a falde

gr.200 zucchero

n.1 foglia di alloro

mezzo litro di aceto

un pizzico di timo, un pezzetto di cannella

un cucchiaino di senape in polvere, sale e pepe q.b.

Come si prepara:

Tritate finemente 2 cipolle, 2 carote e 2 coste di sedano. Raccogliete il trito in una pentola di coccio, unirvi mezzo bicchiere di olio e lasciate soffriggere dolcemente. Aggiungere un chilo e mezzo di pomodori maturi tagliati a pezzi e privati dei semi, 4 peperoni rossi a falde, 200 gr di zucchero, una foglia di alloro, un pizzico di timo, un pezzetto di cannella, un cucchiaino di senape in polvere , sale e pepe quanto basta.

Bagnate con mezzo litro di aceto e cuocete il tutto fin quando la salsa è densa.

Mescolate spesso, durante la cottura, con un cucchiaio di legno.

Togliete la salsa dal fuoco, passatela al setaccio fine, riversatela nella pentola e fatela sobbollire ancora per qualche minuto, distribuitela infine in vasetti di vetro pulitissimi. Far sterilizzare .

Si conserva per almeno tre mesi.