



KETCHUP

Ingredienti

500 gr di passata di pomodoro
2 Cipolle grosse
1 spicchio d'aglio
50 ml di aceto di vino rosso
½ cucchiaino di senape in polvere
1 foglia di alloro
50 gr di zucchero (oppure 50 ml di miele)
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe
½ cucchiaino di zenzero in polvere o un pezzetto da grattugiare
1 pizzico di noce moscata
1 pizzico di cannella
½ cucchiaino di paprica dolce
½ cucchiaino di paprica piccante (facoltativo)

Procedimento

In una padella soffriggere l'aglio e le cipolle tritate finemente.
Versare la passata di pomodoro e cuocere a fuoco vivace per 15 minuti;
aggiungere l'aceto e le spezie, il sale, lo zucchero e il pepe.
Cuocere per 5 minuti a fuoco vivace, coprire la padella e continuare la cottura per
circa 1 ora e mezza circa.

Trascorso questo tempo frullare il tutto con il mixer a immersione e cuocere
ancora 10 minuti a fiamma bassa.

Imbottigliare il ketchup, pastorizzare e riporre in luogo fresco e buio.

Una volta aperta la bottiglia si conserva in frigo per alcuni giorni.