Ricetta

Tomato Ketchup

Meno zuccheri e tanto gusto: una vera hit per i bambini.

30 min
Tempo di preparazione

75 min
Tempo totale

Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

2 C **olio di colza**

1 **cipolla rossa finemente tritata** Di stagione

1 **spicchio d'aglio pressato** Di stagione

1 cm **zenzero finemente tritato**

20g **zucchero**

500g **pomodori a pezzetti** Di stagione

1 C **passata di pomodoro**

0.5 dl **aceto di mele**

1 c **sale**

1 c **paprika dolce in polvere**

1 punta **cannella**

1 punta **chiodi di garofano in polvere**

1 c **maizena express**

ALTRI STRUMENTI:

Vasetto di vetro richiudibile da circa 3 dl

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Scaldare l'olio in una padella, soffriggere la cipolla, l'aglio e lo zenzero. Aggiungere lo zucchero, lasciar caramellare leggermente. Aggiungere i pomodori e la passata di pomodoro, rosolare e fuoco vivo, sfumare con l'aceto. Aggiungere il resto degli ingredienti fino ai chiodi di garofano, mescolare bene.

Lasciar cuocere senza coperchio e mescolando di tanto in tanto per circa 25-30 minuti, ridurre in purea. Passare il liquido al setaccio, versare nuovamente nella padella, portare a bollore. Aggiungere la maizena mescolando con cura, lasciar sobbollire il ketchup senza coperchio, a fuoco lento per 10-15 minuti fino a che si addensa.