

# 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.

