Salsa per barbecue

Ingredienti:
400 gr. di concentrato di pomodoro.
6 cucchiai di aceto bianco.
2 cucchiai di miele.
6 cucchiai di cipolla trita.
2 cucchiai di senape.
2 spicchi di aglio.
Pepe bianco.
Sale.
Olio evo.

Preparazione:
In una padella scaldare l’olio. Mettere a soffriggere cipolle e aglio. Aggiungere quindi il resto degli ingredienti e aggiustare di sale e pepe.
Cucinare per 15 minuti a fuoco lento. Se necessario aggiungere un po’ d’acqua, in modo che la salsa non risulti asciutta nè liquida.
Una volta cotta va colata per togliere i pezzetti di aglio. Si può servire sia calda sia fredda.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150