



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### Salsa n. 5: Agrodolce al levistico

#### INGREDIENTI:

- 1 grosso peperone.
- 1 costa di sedano.
- 2 coste di levistico.
- 2 spicchi d'aglio.
- 1 carota.
- 1 cipolla.
- 1 mazzetto di bietole.
- 1 porro.
- 2 pomodori maturi ma ancora un po' duri.
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
- 1 cucchiaio di dragoncello sottaceto.
- 1/2 bicchiere di aceto rosso di vino.
- 4 cucchiari di zucchero.
- 1 cucchiaino di worcester sauce.
- Qualche goccia di tabasco.
- Olio extravergine d'oliva.
- Sale.

#### PREPARAZIONE

Soffriggete l'aglio e la cipolla tritati grossolanamente in abbondante olio. Unite i sedani, la carota, il peperone, il porro e le bietole anch'essi tritati grossolanamente, mescolate e fate insaporire cuocendo a fuoco moderato per 5 minuti. Aggiungete anche i pomodori tritati nello stesso modo, mescolate e cuocete per altri 5 minuti, poi bagnate con gli aceti e aggiungete, la worcester sauce, lo zucchero e un po' di sale. Cuocete finché non torna limpido l'olio, aggiungete anche il prezzemolo e qualche goccia di tabasco ed assaggiate per aggiustare di sale e regolare il gusto aggiungendo aceto se manca di acidità, zucchero se il contrasto agrodolce non è abbastanza spiccato, tabasco se vi piace più piccante. Coprite d'olio a filo.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO