



Il ketchup fatto in casa

Non è esattamente un ingrediente tipico della nostra cucina, ma agli adolescenti piace moltissimo, e forse non solo a loro, quindi perché non farla in casa?

Abbiamo così la certezza di consumare un prodotto sano e controllato.

Gli ingredienti per 6 vasetti da 250 grammi cadauno:

- • 2,5 chili di pomodori maturi
- • $\frac{1}{2}$ chilo di cipolle
- • 3 gambi di sedano
- • 50 g. di zucchero di canna
- • 100 g. di zucchero semolato
- • 200 ml. di aceto
- • $\frac{1}{2}$ cucchiaino di senape in polvere
- • $\frac{1}{2}$ cucchiaino di paprika dolce

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 1 ora

Lavate i pomodori, sbollentateli per un minuto in acqua bollente, scolateli e, appena possibile, sbucciateli.

Tagliateli a metà per eliminare i semi, almeno la maggior parte, e trasferiteli in una pentola antiaderente

Pulite le cipolle e il sedano, lavateli bene, tagliateli a pezzetti e uniteli ai pomodori.

Cuocete il tutto per circa venti minuti dal bollore, verificando che le verdure siano ben tenere.

Spegnete il fuoco e amalgamate con il frullatore a immersione, quindi passate il tutto con il passaverdura, per avere un composto cremoso e liscio.

Aggiungete ora la senape, i due zuccheri, la paprika e l'aceto.

Fate cuocere ancora il tutto per 40 minuti.

Versate la salsa nei vasetti, precedentemente ben lavati e asciugati, chiudeteli ermeticamente, rovesciateli per favorire il sottovuoto.

Quando i barattoli saranno perfettamente freddi, la salsa è pronta per il consumo.

Il ketchup preparato in casa, oltre a essere comodo per il consumo in famiglia, può diventare una buona idea-regalo.