Salsa Barbecue



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto bianco: 60 ml
- Aglio: 1 spicchio
- Burro: 40 g
- Cipolla: 80 g
- Concentrato di pomodoro: 10 g
- Pepe: qb
- Peperoncino: 10 g
- Sale: qb
- Salsa Tabasco: a piacere
- Salsa Worcester: a piacere
- Senape: 50 g
- Zucchero di canna integrale: 50 g

Preparazione

1. Fate soffriggere a fuoco basso burro, aglio e cipolla tritati in padella.
2. Versate un poco alla volta l'aceto e sfumate. Aggiungete la ***Passata Classica Pomì*** e il concentrato di pomodoro, fate amalgamare bene, quindi aggiungete la senape, il peperoncino e lo zucchero.
3. Lasciate cuocere finché la salsa non si sarà addensata e insaporite con Worcester e Tabasco a piacere. Passate la salsa al setaccio e lasciatela riposare.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 g

