

Salsa Barbecue



Tempo di preparazione: 10 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (16 persone (porzioni da 25 gr))

- Passata Classica 350g 250 g
- **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

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Fate soffriggere a fuoco basso burro, aglio e cipolla tritati in padella.

Versate un poco alla volta l'aceto e sfumate. Aggiungete la **Passata Classica Pomi** e il concentrato di pomodoro, fate amalgamare bene, quindi aggiungete la senape, il peperoncino e lo zucchero.

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.