

## Ketchup fatto in casa



**Tempo di preparazione:** 5 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- **Ingredienti**

- Passata Classica 700g 250
- Aceto balsamico 1 cucchiaino
- Aceto di mele 1 cucchiaino
- Acqua 65 ml
- Cipolla liofilizzata 1/2 cucchiaino
- Sale 1/2 cucchiaino
- Zenzero in polvere 1/2 cucchiaino
- Zucchero 1/2 cucchiaino

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Il ketchup fatto in casa è semplicissimo da preparare, come prima cosa mettete la **passata classica Pomì** all'interno di un contenitore ed unite l'aceto di mele, l'aceto balsamico, il sale, lo zucchero, lo zenzero in polvere e la cipolla liofilizzata (gli ultimi due ingredienti sono opzionali, servono a dare più sapore al nostro ketchup fatto in casa ma se non li avete non fa nulla, non mettendoli la riuscita della ricetta non viene compromessa).

Con un frullatore ad immersione, frullate tutti gli ingredienti e versate l'acqua a temperatura ambiente a filo, in questo modo la salsa ketchup avrà una consistenza cremosa e vellutata.

Il ketchup è pronto, ponetelo in un barattolo ermetico e conservatelo in frigo, si mantiene per un massimo di 3 giorni.

- *Elena Laudicina*