Ketchup fatto in casa

Tempo di preparazione: 5 min
Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aceto balsamico: 1 cucchiaino
- Aceto di mele: 1 cucchiao
- Acqua: 65 ml
- Cipolla liofilizzata: 1/2 cucchiaino
- Sale: 1/2 cucchiaino
- Zenzero in polvere: 1/2 cucchiaino
- Zucchero: 1/2 cucchiaino

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.

For this recipe we used:

Passata Classica 250

