SECONDI PIATTI DI CARNE

Salsa n. 5: Agrodolce al levistico

INGREDIENTI:
1 grosso peperone.
1 costa di sedano.
2 coste di levistico.
2 spicchi d’aglio.
1 carota.
1 cipolla.
1 mazzetto di bietole.
1 porro.
2 pomodori maturi ma ancora un po’ duri.
1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
1 cucchiaio di dragoncello sottaceto.
1/2 bicchiere di aceto rosso di vino.
4 cucchiai di zucchero.
1 cucchiaino di worcester sauce.
Qualche goccia di tabasco.
Olio extravergine d’oliva.
Sale.

PREPARAZIONE
Soffriggete l’aglio e la cipolla tritati grossolanamente in abbondante olio. Unite i sedani, la carota, il peperone, il porro e le bietole anch’essi tritati grossolanamente, mescolate e fate insaporire cuocendo a fuoco moderato per 5 minuti. Aggiungete anche i pomodori tritati nello stesso modo, mescolate e cuocete per altri 5 minuti, poi bagnate con gli aceti e aggiungete, la worcester sauce, lo zucchero e un po’ di sale. Cuocete finché non torna limpido l’olio, aggiungete anche il prezzemolo e qualche goccia di tabasco ed assaggiate per aggiustare di sale e regolare il gusto aggiungendo aceto se manca di acidità, zucchero se il contrasto agrodolce non è abbastanza spiccato, tabasco se vi piace più piccante. Coprite d’olio a filo.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150