



Salsa per barbecue

Ingredienti:

400 gr. di concentrato di pomodoro.

6 cucchiaini di aceto bianco.

2 cucchiaini di miele.

6 cucchiaini di cipolla trita.

2 cucchiaini di senape.

2 spicchi di aglio.

Pepe bianco.

Sale.

Olio evo.

Preparazione:

In una padella scaldare l'olio. Mettere a soffriggere cipolle e aglio. Aggiungere quindi il resto degli ingredienti e aggiustare di sale e pepe.

Cucinare per 15 minuti a fuoco lento. Se necessario aggiungere un po' d'acqua, in modo che la salsa non risulti asciutta nè liquida.

Una volta cotta va colata per togliere i pezzetti di aglio. Si può servire sia calda sia fredda.

Nonno Lucio