

Ricette a quadretti

La salsa agrodolce



photo cookaround

Come penso tutti voi, io ho sempre comprato la salsa agrodolce già fatta finchè... ho scoperto che è facilissima da realizzare!

Tempo: 15 min

Ingredienti

- 60 gr passata di pomodoro
- 200 gr acqua
- 120 gr aceto bianco
- 125 gr zucchero
- 1 cucchiaio amido di mais

Procedimento

1. Versare tutti gli ingredienti in un pentolino e mettere sul fuoco.
2. Lasciar bollire per 10/15 minuti, finchè il liquido non si sia un po' addensato.
3. Far raffreddare completamente e conservare al fresco.

Note

Meglio prepararla il giorno prima e servirla fresca!

