



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000736

Registrata in data 20 Lug 2016 alle ore 11:17

da ROSANNA DE PONTI

Salsa rossa agrodolce della bisnonna Maria

E' una salsa agrodolce per carni lessate. A differenza del bagnèt ros piemontese non prevede nè verdure nè aglio, ma solo capperi a completare il sapore agrodolce. Anche questa è una ricetta della famiglia di mio marito e proviene dalla bisnonna Maria.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

Per 300 cl di salsa

Pomodori S. Marzano maturi 800 g

40 g di capperi di Pantelleria non troppo piccoli sotto sale

n. 3 cucchiaini di aceto

20 cl di olio EVO

n. 2 cucchiaini di zucchero

sale q.b.

paprica q.b.

Preparazione

Preparare con i pomodori (solo con sale ed eventualmente zucchero per correggere l' acidità, senza aromi e senza aglio o cipolla) una salsa concentrata. Misurarne 300 cl.

Rimetterla su un fuoco basso aggiungendo 40 g di capperi sotto sale ben sciacquati, 3 cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini di zucchero e un po' di paprica. Quando la salsa è ben densa controllare l' equilibrio fra l' agro, il dolce e il sale.

Eventualmente correggere.

Infine aggiungere 20 cl di olio EVO, mescolare e spegnere.

Si serve calda come accompagnamento a carni (manzo, vitello, gallina) e verdure (patate, cipolle, sedano) lessate.

Vino consigliato

lo stesso adatto alle carni a cui si accompagna.