

## Salsa Barbecue

Tempo di preparazione: 10 min

Difficoltà: Facile

## Ingredienti

Aceto bianco: 60 mlAglio: 1 spicchioBurro: 40 g

• Cipolla: 80 g

• Concentrato di pomodoro: 10 g

• Pepe: qb

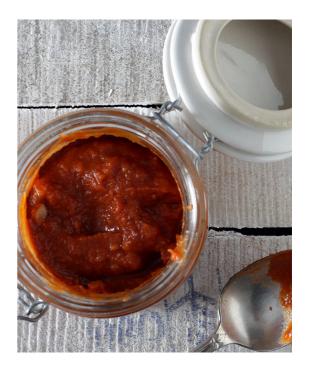
• Peperoncino: 10 g

• Sale: qb

Salsa Tabasco: a piacereSalsa Worcester: a piacere

• Senape: 50 g

• Zucchero di canna integrale: 50 g



## **Preparazione**

- 1. Fate soffriggere a fuoco basso burro, aglio e cipolla tritati in padella.
- Versate un poco alla volta l'aceto e sfumate. Aggiungete la *Passata Classica Pomì* e il concentrato di pomodoro, fate amalgamare bene, quindi aggiungete la senape, il peperoncino e lo zucchero.
- 3. Lasciate cuocere finché la salsa non si sarà addensata e insaporite con Worcester e Tabasco a piacere. Passate la salsa al setaccio e lasciatela riposare.

## For this recipe we used:

Passata Classica 250 g

