





Salsa ketchup

<https://www.lacucinainperfetta.com/salsa-ketchup/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **1 h**
-  Tempo totale: **1 h 10 min**
-  Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA  VEGANA  VEGETARIANA

La **salsa ketchup** è sicuramente una delle **salse da accompagnamento** più conosciute e più amate. Inconfondibile il suo **colore rosso intenso** e il suo **gusto agrodolce** che ben si presta ad esaltare il gusto di hamburger, carne arrosto, hot dog e patatine. **Preparare il ketchup in casa è molto più facile di quanto non si pensi** e con un po' di pazienza nella cottura si può ottenere un prodotto sano e genuino da concedere senza problemi ai nostri figli e a noi stessi. L'ingrediente principale è ovviamente il **pomodoro**, che useremo sotto forma di passata, e la **cipolla** che io ho frullato finemente in modo da eliminare il rischio di fastidiosi pezzettini. Per la caratteristica nota agrodolce invece ci basteranno **zucchero e aceto** e per dare un bel profumo intenso non dovranno mancare le spezie, **paprika, chiodi di garofano, zenzero e noce moscata**. Per renderlo piccante vi basterà sostituire la paprika dolce con quella forte. Parlando di salse famose non può mancare sulle nostre tavole anche una cremosa [maionese](#) fatta in casa!!

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



- passata di pomodoro 350 g
- cipolle 130 g
- zucchero semolato 30 g
- aceto di mele 40 g
- paprika dolce 2 g
- noce moscata
- zenzero in polvere 2 g
- chiodi di garofano 2
- sale 3 g

PROCEDIMENTO

COME FARE LA SALSA KETCHUP FATTA IN CASA

1

Sbucciate e tagliate a pezzi la cipolla, poi frullatela finemente. Trasferite la purea di cipolla in un tegame dal fondo spesso ben caldo e fatela asciugare per qualche minuto.



2

Unite la passata di pomodoro e cuocete a fiamma bassa per circa 25 minuti mescolando di tanto in tanto. Trascorso questo tempo aggiungete l'aceto e lo zucchero e proseguite la cottura per altri 25 minuti, sempre a fiamma bassa e sempre mescolando di tanto in tanto.



3

Da ultimo salate e profumate con le spezie. Cuocete per altri 10 minuti e spegnete.



CONSERVAZIONE SALSA KETCHUP

Potete conservare la **salsa ketchup** in frigorifero per 3-4 giorni al massimo all'interno di un contenitore ben chiuso.

CURIOSITÀ

La **salsa ketchup** ha origini orientali, il termine "ketchup" deriva infatti dal malese "kecap" e indica una salsa fermentata a base di soia e acciughe. Solo verso il 1600 questa salsa arrivò in Europa dove venne personalizzata dai vari chef, tra cui, nel 1812, James Mease che la trasformò nel tomato ketchup che, con ulteriori piccole trasformazioni, ancora oggi noi conosciamo.