

SALSA AGRODOLCE CINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 90 g di farina bianca
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 80 g di salsa al pomodoro
- 10 cl di aceto di vino rosso
- 100 g di zucchero

Fate sciogliere bene la farina in 1/2 litro di acqua fredda; incorporate l'aceto, la salsa di soia e lo zucchero. Mettete il composto in un tegamino e fate cuocere a fuoco lento. Quando arriva al punto di ebollizione unite la salsa al pomodoro, mescolate e togliete dal fuoco. Ideale per carni e pesci.