

SALSA KETCHUP 1

Ingredienti per 14 persone:

- 5500 g di pomodori maturi spellati e a pezzetti
- 3 cipolle grande
- 2 peperoni verdi senza semi e tritati
- 1/2 spicchio di aglio
- 250 g di zucchero greggio
- 35 cl di aceto di vino
- 1 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprica
- 1 cucchiaino di senape in polvere

Per il sacchetto delle spezie:

- 8 cm stecca di cannella
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 1 cucchiaino di pepe della giamaica in grani
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 peperoncino rosso secco
- 1 cucchiaino di semi di finocchio (o sedano)

Mescolare i pomodori le cipolle, i peperoni e l'aglio e far cuocere il tutto per 45 minuti almeno, sin quando i peperoni siano diventati teneri.

Passare il tutto ad un setaccio fine.

Far bollire il tutto altri 30 minuti.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti, compreso il sacchetto di spezie composto come detto sopra e contenuto in un sacchetto di garza.

Far sobbollire per non meno di due ore anche tre se necessario, mescolando spesso, fino a quando si sia ottenuta una salsa molto densa Estrarre il sacchetto.

Versare il composto in barattoli di vetro sterilizzati e bollenti e tappare ermeticamente.

In alternativa si può sterilizzare il tutto dopo aver tappato immergendo in una pentola di acqua che sarà portata ad ebollizione e lasciata bollire per circa 45 minuti e lasciati raffreddare nel recipiente senza toccare.