

SALSA KETCHUP 2

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di pomodori sodi maturi senza semi
- 200 g di zucchero
- 400 g di aceto di vino bianco
- 350 g di cipolle tritate
- 3 coste di sedano tritato
- 200 g di carote tritate
- 2 spicchi di aglio tritato
- 2 foglie di alloro
- 1 pizzico di timo
- 1 pizzico cannella in polvere
- 2 cucchiaini di fecola di patate sciolta in poca acqua
- 2 cucchiari di senape
- 5 chiodi di garofano
- 200 g di olio d'oliva
- sale
- pepe

Fate rosolare in una capace casseruola con tutto l'olio le verdure tritate.

Quando saranno appassite, unite i pomodori spezzettati, i chiodi di garofano, l'alloro e continuate la cottura sempre a fuoco moderato schiumando di tanto in tanto.

Quando i pomodori avranno perso buona parte della loro acqua, aggiungete tutti gli altri ingredienti.

Salate molto poco perché la salsa cuocendo tende a restringersi.

Mescolate con un cucchiaino di legno e lasciate sobbollire a fuoco molto basso per almeno 3 ore, mescolando spessissimo.

Quando la salsa si sarà ben addensata passatela attraverso un passino molto fine, lasciando l'alloro e i chiodi di garofano e raccoglietela in un'altra casseruola.

Assaggiate la salsa e se necessario aggiungete ancora sale e pepe.

Rimettetela su fuoco moderato e lasciatela bollire piano per una decina di minuti ancora, quindi versatela in vasi col tappo a chiusura ermetica.