

## SALSA KETCHUP 3

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- sedano
- alloro
- noce moscata
- chiodi di garofano
- zenzero
- semi di coriandolo
- 150 g di zucchero
- 75 cl di aceto di vino
- 1 cucchiaio di farina
- 1 pizzico di sale

Riempite una casseruola d'acqua, mettetevi la cipolla, il sedano e l'alloro e mettete su fiamma forte.

Gettatevi i pomodori, fate bollire e spegnete.

Passate tutto al setaccio e aggiungetevi un cucchiaio di farina, mescolate e accendete la fiamma al minimo.

Aggiungete poi tutte le spezie, lo zucchero e un pizzico di sale, mescolate e poi unite l'aceto.

Alzate la fiamma e fate bollire per qualche minuto.

Spegnete e fate raffreddare, dopodichè sistemate la salsa in contenitori di vetro.