

SALSE E CONDIMENTI

Ketchup

DOSI

14 persone

■ Ingredienti per 14 persone

Pomodori maturi spellati e a pezzetti	5500 g
Cipolle grandi	3
Peperoni verdi senza semi e tritati	2
Aglione	1/2 spicchio
Zucchero greggio	250 g
Aceto di vino	35 cl
Sale	1 1/2 cucchiaio
Paprica	1 cucchiaio
Senape in polvere	1 cucchiaio

PER IL SACCHETTO DELLE SPEZIE

Stecca di cannella	8 cm
Pepe nero in grani	1 cucchiaino
Pepe della giamaica in grani	1 cucchiaino
Chiodi di garofano	1 cucchiaio
Peperoncino rosso secco	1
Semi di finocchio (o sedano)	1 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Versare il composto in barattoli di vetro sterilizzati e bollenti e tappare ermeticamente.

- 5 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.