

# Salsa agrodolce

La **salsa agrodolce** è la tipica salsa cinese che si usa servire in accompagnamento a piatti tipici come involtini primavera, nuvole di gambero, ravioli a vapore, pollo fritto. E' ottima in genere accostata ad alimenti dal sapore neutro, oppure salato.

La **salsa agrodolce** è semplice e veloce da preparare e se ne può regolare la densità a piacimento, durante la cottura: se piace più fluida basta cuocerla meno, se piace più densa prolungare la cottura.

Per la preparazione della **salsa agrodolce** occorre l'aceto di riso. Si trova abitualmente nei grandi supermercati o nei negozi di articoli orientali. Se non lo trovate sostituitelo con l'aceto di mele a bassa acidità. Una volta preparata la **salsa agrodolce** si conserva per 4-5 giorni in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- 40Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di amido di mais
- 100 ml di acqua
- 50 ml di aceto di riso bianco
- 40 g di zucchero
- 2 cucchiari di concentrato di pomodoro
- 1 pizzico di sale

## PREPARAZIONE

- Mettere l'amido di mais in un pentolino, aggiungere l'acqua e farlo sciogliere.
- Unire l'aceto, lo zucchero, il concentrato di pomodoro e il sale. Mescolare bene.
- Mettere il pentolino sul fuoco, a fiamma bassa, e portare a ebollizione senza mai smettere di mescolare.
- Cuocere fino a quando non comincerà ad addensarsi e velare il cucchiaino.
- Mettere la salsa in una ciotola, coprirla e farla raffreddare.
- Conservare in frigorifero e consumare nel giro di 4-5 giorni.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

