

# Salsa BBQ (salsa barbecue)



## ingredienti

250 g di ketchup  
140 g di cipolla tritata  
90 g di sciroppo d'acero  
2 spicchi d'aglio  
2 cucchiaini di aceto di mele  
2 cucchiaini di salsa Worcester  
un cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
un cucchiaino di semi di senape  
peperoncino  
pepe nero  
qualche goccia di Tabasco  
1/2 cucchiaino di sale fino

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

25 min

## TEMPO TOTALE

30 min

## procedimento

Tritare finemente la cipolla con un tritatutto, fino ad ottenere una purea. Passare l'aglio con lo spremiaglio. In una padella, scaldare l'olio e soffriggerci la cipolla e l'aglio a fuoco medio-basso. Unire il peperoncino, la senape e il pepe tritati ed il sale, quindi incorporare lo sciroppo d'acero e mescolare bene. Far cuocere per qualche minuto, mescolando spesso.

Aggiungere quindi l'aceto, la salsa Worcester, il Tabasco e, alla fine, il ketchup. Abbassare la fiamma al minimo, omogeneizzare con un frullatore ad immersione e proseguire la cottura, mescolando di tanto in tanto, portando la salsa BBQ ad ebollizione e facendola sobbollire per circa 15-20 minuti, fino a che non si sarà addensata. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare.