



Ketchup

Ketçap



10 pomodori
1 cipolla
1 pepe rosso
2 pepe italiane
1 cucchiaino amido di grano
1 cucchiaino di sale
3 cucchiali di sottaceto
1 cucchiaio di zucchero

- # I pomodori si tagliano in grosse si levano i semi delle pepe e si tagliano poi cipolla si macina in fine.
- # In materiale preparati si mettono a in una pentola alla so frase aggiunge sale poi la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché materiali cambiano le forme.
- # Dopo la miscela da cucinata si fa passare dal filtro poi la parte rimasta si rimette sul fuoco.
- # Nel momento di cucina mento quando inizia a cambiare il colore aggiungono poca l'acqua fredda mi celata con amido si cucinano finché arriva alla coerenza.
- # Quando arriva la coerenza si aggiungono sotto aceto e zucchero si bollisce ancora per una schiumata.
- # Dopo aver fregato si può mettere nel barattolo.

Nota: Ketchup deve diventare cremoso in tempo perché nella preparazione occorre amido.