

Salsa agrodolce casalinga, cucina orientale

Questa salsa, ottima per accompagnare grigliate e tant'altro, è una versione molto semplice della salsa agrodolce che uso in genere per condire il [pollo \(o il maiale\) in agrodolce](#)

Ingredienti:

aceto	CT.	3
zucchero	CT.	2
concentrato di pomodoro	CT.	2
harissa (v. nota fondo pag.)	ct.	1
salsa di soia	CT.	1
sake	CT.	2
sale e pepe, al gusto		Ad lib.
maizena	ct.	2
acqua		QB.

Preparazione:

Per cominciare, sciogliere in un piccolo misurino la maizena con l'acqua fredda (al momento poi di usarla andrà nuovamente e velocemente rimescolata).

Ora in un pentolino, mescolare aceto, zucchero, concentrato di pomodoro e tutti gli altri ingredienti.

Mettere sul fuoco e portare a ebollizione continuando a mescolare.

Togliere brevemente dal fuoco e aggiungere, nuovamente rimescolata, la miscela di acqua e maizena.

Rimettere sul fuoco e, continuando a mescolare, proseguire la cottura per fare addensare la maizena.

(se la salsa dovesse addensarsi troppo, aggiungere poca acqua ancora)

La salsa è pronta!

Ottima per accompagnare piccoli pezzi di carne o salsicce alla brace, patatine fritte e, chiaramente degli ottimi involtini primavera preparati in casa, [fritti](#) o al [forno](#).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Harissa: in alternativa ajvar o diavolicchio).

Volendo, è possibile utilizzare del ketchup al posto del concentrato di pomodoro e del condimento piccante.