

SALSA TERIYAKI CON PRUGNE DELLA CALIFORNIA

Salsa Teriyaki semplicissima con purea di Prugne della California al posto degli zuccheri aggiunti. Perfetta per preparare piatti deliziosi!

Tempo di preparazione:	5 minuti
Tempo di cottura:	10 minuti
Porzioni:	1 barattolo
Ingredienti:	230 ml di salsa Tamari o di salsa di soia 240 ml di succo d'arancia, meglio se appena spremuto 2 spicchi d'aglio, finemente grattugiati 1 cucchiaino di zenzero grattugiato 3 cucchiaini di purea di Prugne della California*



Procedimento:

1. Unite tutti gli ingredienti in una casseruola a fuoco medio e portare a ebollizione.
2. Fate sobbollire il composto per 10 minuti fino a quando non si sarà ridotto e si sarà leggermente addensato.

Suggerimenti per servire:

Usate la salsa per creare piatti semplici e gustosi!

Link al sito:

<https://www.californiaprunes.net/it/recipes/salsa-teriyaki-con-prugne-della-california>