



SALSA BBQ CON PRUGNE DELLA CALIFORNIA

Questa facile ricetta della salsa BBQ senza zucchero, piccante e deliziosa con Prugne della California è utile per glassare le carni sulla griglia, i fagioli al forno o come salsa per patatine fritte.

By Alison Needham

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti

Porzioni: 1 vasetto

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 gr di cipolla tritata
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 60 ml di bourbon
- 50 gr di concentrato di pomodoro
- 500 gr di purea di Prugne della California*
- 60 gr di salsa Worcestershire
- 50 ml di salsa di soia
- 2 cucchiaini di sciroppo d'acero
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1 cucchiaio di senape di Digione
- 1 cucchiaio di paprika
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe macinato



Procedimento:

1. Riscaldare l'olio in una pentola a fuoco medio. Aggiungete la cipolla tritata e l'aglio e rosolate, mescolando frequentemente fino a quando le cipolle non saranno leggermente dorate, ci vorranno circa 5 minuti.



2. Aggiungete il bourbon e cuocete a fuoco lento per 2-3 minuti. Mescolate aggiungendo il concentrato di pomodoro e cuocete per altri 2-3 minuti o fino a quando il composto non si sarà scurito leggermente.
3. Aggiungete la purea di Prugne della California, la salsa Worcestershire, la salsa di soia, lo sciroppo d'acero, l'aceto di mele, la senape di Digione, la paprika, il sale e il pepe. Frullate per amalgamare.
4. Portate a bollire il composto, abbassate la fiamma e cuocete per 30 minuti.
5. Assaggiare e aggiungete sale e pepe, se lo si desidera.

Suggerimenti per servire:

1. Si conserva fino a un mese in frigorifero.

Link al sito:

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