

Ketchup fatto in casa 5 minuti

Ketchup fatto in casa (ricetta in 5 minuti!)

Questa ricetta viene realizzata in un frullatore in soli 5 minuti! Non c'è bisogno di cuocere a fuoco lento sul fornello, vista la densità della preparazione evitiamo la possibilità di eventuali schizzi bollenti, ed è reso sano senza zucchero bianco.

Tempo di prep.: 5 minuti

Tempo totale: 5 minuti

Dose: 600 ml

Ingredienti:

170 gr. di Datteri Medjool, denocciolati
235 ml di acqua bollente (1 tazza americana)
225 gr di concentrato di pomodoro
5 cucchiaini di aceto bianco
1 cucchiaino di sale marino fine
2 cucchiaini di cipolla in polvere
1 cucchiaino di aglio in polvere
1 cucchiaino di senape gialla (o 1/2 cucchiaino di senape in polvere)
un pizzico di pimento
1 pizzico di chiodi di garofano macinati

Strumenti:

- Frullatore o mixer

Istruzioni:

Mettere i datteri denocciolati in una ciotola e versarci sopra l'acqua bollente. Lasciare i datteri immersi nell'acqua mentre aggiungi gli altri ingredienti nel frullatore.

Aggiungere nel frullatore, il concentrato di pomodoro, aceto, sale, polvere di cipolla, aglio in polvere, senape, pimento, chiodi di garofano e per ultimi versare i datteri e la loro acqua di ammollo per ultimo, quindi azionare il mixer finché si avrà una consistenza liscia. Spegni il frullatore, e mescola con una spatola alle pareti del boccale, se necessario, per assicurarti che tutto sia miscelato.

Assaggia la miscela e regola con gli eventuali condimenti usati, secondo necessità. Tieni presente che il sapore si addolcirà quando si raffredda in frigorifero, quindi ti consiglio di non eccedere con i condimenti nel ketchup fatto in casa.

Versare il ketchup in un contenitore ermetico e conservarlo in frigorifero fino al momento dell'uso. Il ketchup dovrebbe durare almeno 2 settimane in frigorifero, se non di più, ma è possibile congelarne almeno la metà in un barattolo di vetro in modo da poter conservare il resto congelato per un massimo di

Note sulla ricetta:

Se preferisci non utilizzare i datteri in questa ricetta, usa invece lo sciroppo d'acero o il miele come dolcificante naturale. In questo caso escluderei l'acqua e l'aggiungerei alla fine, solo se necessario per diluire il ketchup se risultasse troppo denso.

Ho preparato questo ketchup fatto in casa con aceto di mele e aceto di vino rosso. Penso che l'aceto bianco funzioni meglio, dal punto di vista del sapore, ma sentiti libero di utilizzare l'aceto che preferisci.