SALSA AGRODOLCE CINESE

La salsa agrodolce cinese è quella deliziosa salsetta rossa che ci portano sempre al ristorante cinese insieme agli antipasti.
La salsa agrodolce cinese è di una incredibile semplicità da realizzare anche a casa e, se possibile, è ancora più buona di quella del ristorante!
Potete provare la salsa agrodolce cinese con i ravioli di gamberi al vapore, con quelli di maiale o con quelli vegetariani ... per non parlare dell'abbinamento più classico: quello con gli involtini primavera!

Ingredienti:

8 cucchiai di passata di pomodoro
2 cucchiai di maizena
1 tazzina da caffè di zucchero
1 tazzina da caffè di aceto bianco
2 tazzine da caffè di acqua

Preparazione:

Sciogliere la maizena nell'acqua.
Versare tutti gli ingredienti in un pentolino e far cuocere a fuoco lento mischiando continuamente (meglio con una frusta manuale per evitare la formazione di grumi) finché la salsa non di addensa.
Spegnere il fuoco e lasciare intiepidire.

Servire la salsa agrodolce cinese in accompagnamento ad un antipasto a scelta.