








x la salsa agrodolce

Ricetta cinese

- Aceto di vino bianco 100 ml 
- Acqua 100 ml 
- Farina 1 cucchiaio raso 
- Pomodori passata 500 ml 
- Sale 1 grosso pizzico 
- Salsa di soia 5 cucchiari 
- Zucchero 160 gr 

Mettere in un tegame la passata di pomodoro aggiungere lo zucchero, l'aceto, l'acqua, la salsa di soia e il sale. Cuocere per 10 minuti a fuoco dolce e aggiungere verso la fine, la farina con un setaccio. Mescolare fino all'addensamento e passare al setaccio se ci sono grumi.