

SALSA AGRODOLCE 1

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di albicocche secche
- 5 cl di aceto di mele
- 1 cucchiaio di zucchero

Fate rinvenire le albicocche in acqua tiepida per un paio d'ore quindi mettetele in una piccola casseruola, copritele a filo di acqua fredda e unitevi lo zucchero.

Mettetele sul fuoco e lasciatele cuocere dolcemente per una mezz'ora, fino a quando saranno morbidissime e quasi sfatte.

Lasciatele intiepidire quindi sgocciolatele, versatele nel bicchiere del mixer e unitevi l'olio e l'aceto.

Frullate fino ad ottenere una salsina fluida e omogenea e tenetela in caldo, a bagnomaria, fino al momento di servirla.

Volendo dare alla salsa un'acidità più decisa potete sostituire l'aceto di mele, tutto o in parte, con un aceto di vino bianco di buona qualità.