

# KETCHUP FATTO IN CASA



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** Extra Press

---

**Ingredienti :** 1 LITRO

- 3 grossi pomodori - 1 grossa cipolla - 1 costa di sedano\* - 150 ml di aceto\* - 2 grosse mele rosse -  
150 g di zucchero semolato - 1 piccolo mango - 1 cucchiaino di sale

---

1. Lavare i pomodori, il sedano e le mele, quindi tagliare tutto a pezzi. Sbucciare e togliere il nocciolo del mango e poi tagliarlo a pezzi.
2. Passare la frutta e la verdura con l'Extra Press per ottenere un sugo.
3. Spelare e tritare la cipolla. Versare il sugo in una pentola, aggiungere la cipolla tritata e gli altri ingredienti. Mescolare e lasciar cuocere 1 ora a fuoco lento mescolando regolarmente. Lasciar raffreddare in vasetti sterilizzati.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

\*Allergeni: questa ricetta contiene sedano ed eventuali tracce di solfiti (nell'aceto).