



Salsa di pomodoro



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
45 MINCALORIE
80K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Pomodori pelati

2 spicchi di Aglio

10 foglie di Basilico fresco

Zucchero semolato

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Versate la scatola di pelati in una casseruola dai bordi alti, salate e aggiungete un pizzico di zucchero, infine l'aglio.
- Cuocete a fiamma bassissima coperto per trenta minuti senza mescolare mai.
- Trascorso questo tempo, schiacciate i pomodori con un mestolo di legno.
- Fate andare ancora per venti minuti. Ritirate dal fuoco e lasciate riposare affinché si raffreddi.
- Una volta intiepidita, aggiungete olio e basilico spezzettato a mano.

I consigli di Camilla

- Se usate i pomodori freschi la seconda parte della cottura non sarà necessaria.