



SUGO AL POMODORO N. 23

IL CORDONAMENTO DI MILIONI DI PIATTI OGNI GIORNO. LO SQUISITO SAPORE NATURALE E LE PROPRIETÀ NUTRITIVE DI UN OTTIMO SUGO AL POMODORO. È LA RICETTA NUMERO 23 DI UNA LUNGA SERIE. BUON APPETITO.

PREPARAZIONE:

- TRITARE LA CIPOLLA E SOFFRIGGERLA DELICATAMENTE NELL'OLIO D'OLIVA IN UNA CASSERUOLA A FUOCO MEDIO PER CIRCA 10 MINUTI.
- DOPO 5 MINUTI AGGIUNGERE AGLIO, SALE, PEPE ED ERBE (SE SECHE).
- ALZARE IL FUOCO E AGGIUNGERE LO ZUCCHERO E IL VINO (VOLENDO, SI PUÒ FAR PRIMA EVAPORARE L'ALCOL).
- AGGIUNGERE I POMODORI TAGLIATI E CUOCERE A FUOCO MEDIO.
- DOPO 10 MINUTI, AGGIUNGERE LA SALSA DI POMODORO E MESCOLARE. LASCIARE BOLLIRE A FUOCO LENTO PER ALTRI 10 MINUTI, POI TOGLIERE IL SUGO DAL FUOCO E LASCIARLO RIPOSARE.
- SE SI USANO ERBE AROMATICHE, TRITARLE FINI E AGGIUNGERLE 5 MINUTI PRIMA DI SERVIRE IL SUGO.

SERVIRE CON PASTA O RISO. È POSSIBILE REALIZZARE MOLTI SUGHI SU QUESTA BASE.

INGREDIENTI

SUGO AL POMODORO N. 23

PER 4 PERSONE

- 1.5 KG DI POMODORI MATURI PELATI
- OPPURE -
- 1 LATTA GRANDE DI PELATI DA 800 GRAMMI
- 1 CIPOLLA GRANDE
- 1 LATTINA DI SALSA DI POMODORO
- 1 TAZZA DA CAFFÈ D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 1 BICCHIERE DI BUON VINO ROSSO (FACOLTATIVO)
- 4 SPICCHI D'AGLIO
- 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO SCURO "MUSCOVADO"
- ERBE AROMATICHE, BASILICO E ORIGANO, FRESCHI O SECCHI
- 1 CUCCHIAINO DI SALE
- 1 CUCCHIAINO DI PEPE NERO

