



## SUGO N. 23, VARIANTI

PER MODIFICARE IL SUGO AL POMODORO DELLA RICETTA SUGO N.23 CON UNA SERIE DI AGGIUNTE.

FACILE E VELOCE, DAL SAPORE INTENSO.

### PREPARAZIONE:

- PREPARARE IL SUGO N. 23 COME SPIEGATO DALLA RICETTA SUGO AL POMODORO N.23.
- TRITARE LE OLIVE NERE E AGGIUNGERLE AL SUGO CON UN CUCCHIAIO DI SENAPE. MESCOLORE BENE.
- IN ALTERNATIVA, TRITARE LE OLIVE VERDI, I POMODORI SECCHI E I CAPPERI. AGGIUNGERE AL SUGO E MESCOLORE BENE.
- OPPURE, PER UN SAPORE PIÙ INTENSO, TRITARE LE ACCIUGHE, ALTRE OLIVE VERDI E I POMODORI FRESCHI. MESCOLORE BENE AL SUGO.
- SERVIRE CALDO O FREDDO, CON BUON PANE O COME CONDIMENTO PER LA PASTA.

**OTTIMO DA ASSAGGIARE AL TRAMONTO!**

### INGREDIENTI

SUGO N. 23, VARIANTI  
PER 6 PERSONE

- SUGO AL POMODORO N. 23
- OLIVE NERE
- SENAPE
- OLIVE VERDI
- POMODORI SECCHI
- CAPPERI
- ACCIUGHE
- POMODORI FRESCHI

