

Sugo n. 23, varianti

Per modificare il sugo al pomodoro della ricetta n. 1 con una serie di aggiunte.
Facile e veloce, dal sapore intenso.

INGREDIENTI

Sugo n. 23, varianti

Per 6 persone

- Sugo al pomodoro n. 23
- Olive nere
- Senape
- Olive verdi
- Pomodori secchi
- Capperi
- Acciughe
- Pomodori freschi

Cibiconilcuore - ricetta 2

Preparazione:

- preparare il sugo n. 23 come spiegato dalla ricetta n. 1.
 - tritare le olive nere e aggiungerle al sugo con un cucchiaino di senape. Mescolare bene.
 - in alternativa, tritare le olive verdi, i pomodori secchi e i capperi. Aggiungere al sugo e mescolare bene.
 - oppure, per un sapore più intenso, tritare le acciughe, altre olive verdi e i pomodori freschi. Mescolare bene al sugo.
 - servire caldo o freddo, con buon pane o come condimento per la pasta.
- Ottimo da assaggiare al tramonto!