

SALSA AL POMODORO

Ingredienti per 10 (1):

kg.0,05 cipolla
dl.1 olio di oliva
kg.1,5 pelati
qb sale
qb zucchero
1 foglia di alloro

Ingredienti per 10 (2):

kg.0,15 brunoise (carote, sedano, cipolle)
kg.1,5 pelati
vs basilico fresco
n.1 aglio
qb zucchero

Procedimento (1):

Rosolare la cipolla in una casseruola con l'olio, aggiungere i pelati, salare, pepare e aromatizzare con la foglia di alloro. Cuocere per circa 40 minuti in base all'acquosità del pomodoro. Correggere l'eventuale acidità del pomodoro con un poco di zucchero.

Procedimento (2):

Rosolare la brunoise con uno spicchio d'aglio, aggiungere i pomodori schiacciati, salare, pepare e cuocere per circa 40 minuti. Al termine aggiungere il basilico e far passare nel passaverdure.