

SALSE E SUGHI

Bagnet ross

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POMODORI maturi - 6
CIPOLLE grossa - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
CAROTE 1
OLIO DI OLIVA 4 cucchiai da tavola
ACETO DI VINO BIANCO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
ZUCCHERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate e tritate i pomodori, la carota, la cipolla e l'aglio.



2 Mettete il tutto in una casseruola sul fuoco.



3 Unite un pizzico di peperoncino e un cucchiaio d'aceto.



4 Aggiungete un cucchiaino di zucchero, il sale e l'olio d'oliva.



5 Lasciate cuocere a fuoco lento per circa tre ore. Passate quindi le verdure al setaccio ed unite altro olio d'oliva.



6 Aggiustate di sale e servite la salsa così preparata per accompagnare il bollito.