

SALSE E SUGHI

Bagnetto rosso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 110 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bagnetto rosso

INGREDIENTI

POMODORI 4
CIPOLLA grande - 1
CAROTE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO poco -
ZUCCHERO raso - 1 cucchiaino da tavola
ACETO 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola
SALE 1

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il bagnetto rosso: lavate bene i pomodori, divideteli a metà e da ogni metà ricavate dei cubetti, quindi mettete la dadolata di pomodori all'interno di una casseruola.



- 2 Tagliate a pezzettini la carota dopo averla pelata e aggiungetela nella casseruola assieme ai pomodori.





3 Preparate un trito abbastanza fine con la cipolla e unite il trito nella casseruola.



4 Aromatizzate ulteriormente le verdure con uno spicchio tritato e accendete il fuoco.



- 5** Versate all'interno della casseruola l'aceto di vino bianco, insaporite il tutto con lo zucchero e un pizzico di sale.





6 Infine versate nella casseruola l'olio extra vergine d'oliva. Mescolate bene in maniera tale da far insaporire il tutto.





- 7** Quindi coprite e cuocete a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto per circa 3 ore. Trascorso il tempo di cottura indicato il bagnetto rosso è pronto per accompagnare i vostri secondi piatti soprattutto di carne bollita preferiti.





Questa salsa è ottima per accompagnare bolliti di carne.

NOTE