

SALSE E SUGHI

Bagnetto rosso

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE



2 Tagliare grossolanamente i pomodori, la cipolla e la carota.

Mettete le verdure in una casseruola con l'aglio.





3 Fate cuocere a fiamma bassa.

Quando le verdure hanno emesso la loro acqua di vegetazione unite lo zucchero e l'aceto.





4 Unite 2 cucchiai di olio e fate ridurre a crema le verdure su fiamma bassa per circa 90 minuti unendo dell'acqua se necessario.





5 Passate tutto al colino.



6 Unite l'altro olio e aggiustate di sale e pepe facendo andar ancora una decina di minuti a fiamma bassa.



NOTE