

SALSE E SUGHI

Base per soffritti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

COSTE DI SEDANO 10
PREZZEMOLO manciata - 1
CAROTE 4
CIPOLLE 3
SPICCHIO DI AGLIO 2-3 -
BASILICO manciata - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
abbondante -

PREPARAZIONE

1 Pulite tutta la verdura.

Private il sedano dei filamenti.



2 Private il prezzemolo dai gambi.



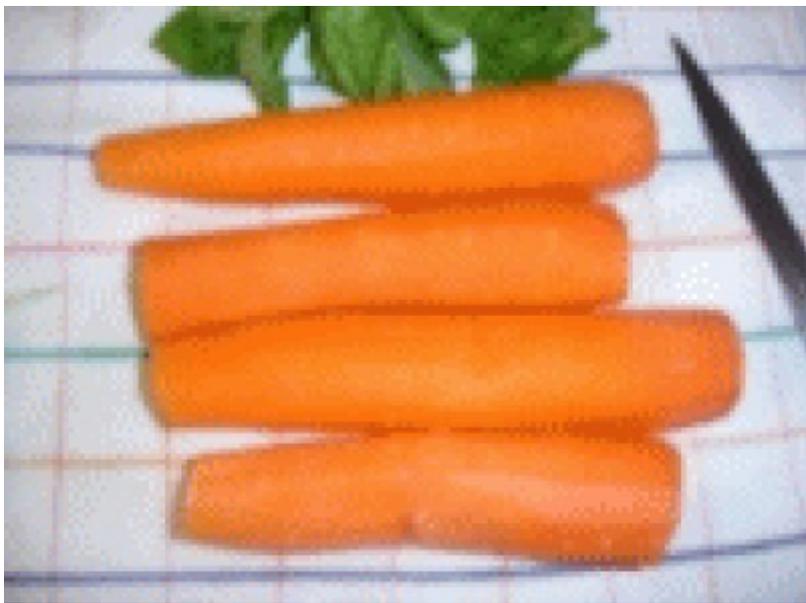
3 Sbucciate le cipolle.



4 Sbucciate anche l'aglio.



5 Pelare le carote.



6 Asciugate bene tutte le verdure.

Nel mixer frullare i gambi del sedano, le cipolle, l'aglio e le carote.



7 Unite a filo dell'olio.



8 Unite le foglie del sedano, il prezzemolo ed il basilico e tritare unendo altro olio.



9 Trasferite in dei barattoli e coprite con 1 dito di olio.



