

SALSE E SUGHI

# Sugo di cipolle e pomodoro

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

4 cipolle rosse medie  
pomodoro  
basilico fresco  
olio  
sale  
peperoncino.

## PREPARAZIONE



2 Far appassire le cipolle tagliate a fette spesse nell'olio.



- 3 Aggiungere il pomodoro, salare. Una volta cotto aggiungere abbondanti foglie di basilico e levare dal fuoco.



- 4 Condire la pasta oppure cospargere su crostini di pane.

