

SALSE E SUGHI

Sugo di pomodoro pronto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 kg di pomodori da sugo
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 carota
2 costole di sedano
3 foglie di basilico
1 ciuffo di prezzemolo
qualche rametto di timo
1 pizzico di origano
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e tagliare grossolanamente i pomodori, metterli in una pentola con il trito fatto con tutte le verdure.



2 Far bollire il tutto per 2 ore,



3 quindi passare al passaverdure (o con il frullatore ad immersione).



4 Rimettere di nuovo sul fuoco e fare bollire per un'altra ora.

Trascorso questo tempo, imbottigliare subito il sugo, ancora bollente, tappare ermeticamente le bottiglie e riporle in luogo riparato avvolgendole con panni di lana.





5 Lasciarle così per 36 ore e poi metterle in dispensa.



6 All'occorrenza sarà sufficiente scaldarla con un filo di olio ed è subito pronta.