

SALSE E SUGHI

Sugo di pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pomodori ciliegini (oppure datterini o piccadilly)
1 o 2 spicchi d'aglio
1 cipolla rossa di Tropea
abbondante olio extravergine d'oliva
basilico
peperoncino (facoltativo)
sale grosso.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere a bagno i pomodori per lavarli bene.

Intanto prendere una pentola e mettere l'olio (circa un bicchiere, dipende dalla quantità di pomodori), gli spicchi d'aglio (se sono grossi ne basta anche uno solo) e la cipolla tagliata a metà o a pezzetti.



3 Aggiungere i pomodorini e una manciata di sale grosso (in base alla quantità di pomodori). Accendere il gas e iniziare a cuocere il tutto "da freddo" a fuoco medio.



4 I pomodori, una volta che iniziano a cuocere, perderanno l'acqua, quindi lasciar cuocere lentamente per circa 1 ora o finchè non rimane quasi del tutto solo l'olio.



5 A questo punto il sugo è pronto per essere passato.



6 Quindi rimettere il sugo sul fuoco aggiungendo abbondante basilico e peperoncino a piacere.



7 Cuocere a fuoco lento per un'altra oretta, più cuoce più è buono.