

SALSE E SUGHI

## Sugo profumato con semi di basilico

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

CIPOLLA 1

CONFEZIONE DI PELATI DI POMODORO

oppure passata di pomodoro - 1

FOGLIE DI BASILICO poche -

SEMI DI BASILICO BIO 1-2 cucchiaini -

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2-3

cucchiaini -

SALE

PEPE

### PREPARAZIONE



2 Tritare la cipolla.

In una padella mettete l'olio e fate soffriggere la cipolla, unite i pelati e fate cuocere per almeno 30 minuti a fiamma bassa, unite il basilico ed i semi ed aggiustate di sale e pepe.



3 Perfetta per condire la pasta.

