

SALSE E SUGHI

# Bagnet ross

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *180 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

POMODORI maturi - 6  
CIPOLLE grossa - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CAROTE 1  
OLIO DI OLIVA 4 cucchiaini da tavola  
ACETO DI VINO BIANCO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
ZUCCHERO  
SALE

## PREPARAZIONE

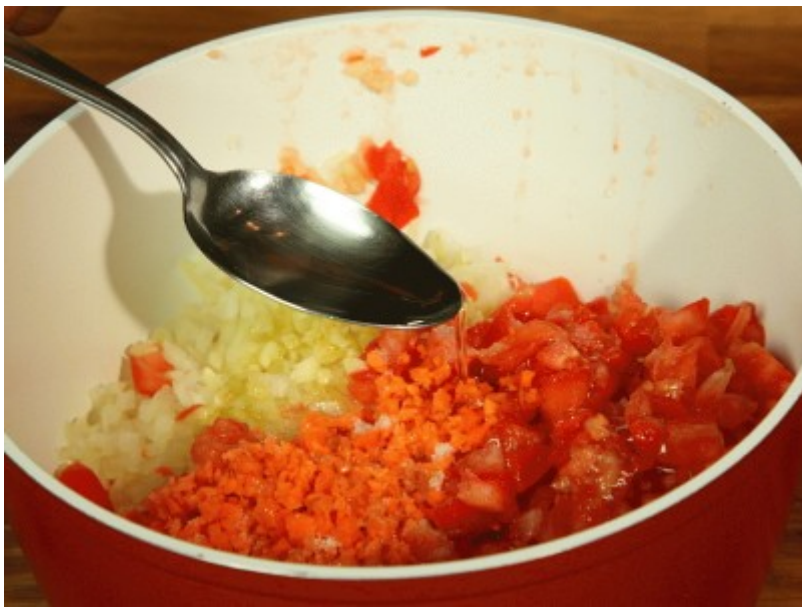
**1** Lavate e tritate i pomodori, la carota, la cipolla e l'aglio.



**2** Mettete il tutto in una casseruola sul fuoco.



**3** Unite un pizzico di peperoncino e un cucchiaio d'aceto.



4 Aggiungete un cucchiaino di zucchero, il sale e l'olio d'oliva.



5 Lasciate cuocere a fuoco lento per circa tre ore. Passate quindi le verdure al setaccio ed unite altro olio d'oliva.



6 Aggiustate di sale e servite la salsa così preparata per accompagnare il bollito.