

SALSE E SUGHI

# Bagnetto rosso

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **110 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Bagnetto rosso

## INGREDIENTI

POMODORI 4

CIPOLLA grande - 1

CAROTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO poco -

ZUCCHERO raso - 1 cucchiaio da tavola

ACETO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiai da tavola

SALE 1

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il bagnetto rosso: lavate bene i pomodori, divideteli a metà e da ogni metà

ricavate dei cubetti, quindi mettete la dadolata di pomodori all'interno di una casseruola.



- 2 Tagliate a pezzettini la carota dopo averla pelata e aggiungetela nella casseruola assieme ai pomodori.





3 Preparate un trito abbastanza fine con la cipolla e unite il trito nella casseruola.



4 Aromatizzate ulteriormente le verdure con uno spicchio tritato e accendete il fuoco.



**5** Versate all'interno della casseruola l'aceto di vino bianco, insaporite il tutto con lo zucchero e un pizzico di sale.





6 Infine versate nella casseruola l'olio extra vergine d'oliva. Mescolate bene in maniera tale da far insaporire il tutto.





- 7** Quindi coprite e cuocete a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto per circa 3 ore. Trascorso il tempo di cottura indicato il bagnetto rosso è pronto per accompagnare i vostri secondi piatti soprattutto di carne bollita preferiti.





NOTE