

SALSE E SUGHI

# Salsa di pomodoro agrodolce

di: *papa*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva  
1/2 bicchiere d'aceto  
cipolla bianca  
pomodori rossi maturi  
1 peperone rosso  
2 peperoncini secchi  
uvetta ammollata nell'acqua  
1 cucchiaino di zucchero  
1 presa di sale  
1 pezzetto di zenzero  
pepe.

## PREPARAZIONE

1 Mettere in un pentolino mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva



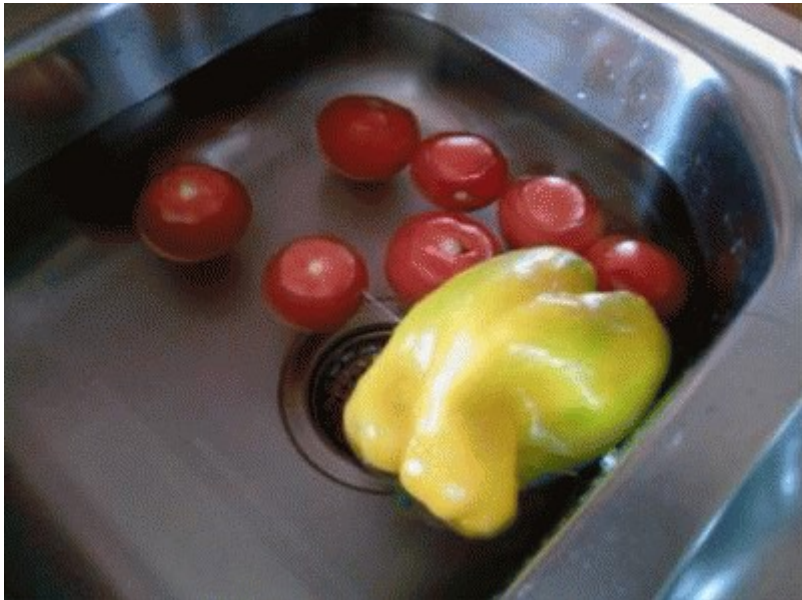
2 e mezzo bicchiere di aceto.



3 Tagliare la cipolla bianca sottilmente e farla stufare un pochino.



4 Intanto, pulire bene dei pomodori rossi maturi e un un peperone rosso.



5 Tagliare a pezzetti e farli cuocere finche risultano molto morbidi, mettendo anche due bei peperoncini secchi.



6 Passare tutto nel passaverdura



7 e rimettere tutto sul fuoco aggiungendo dell'uvetta precedentemente amollata in acqua calda



8 un cucchiaino di zucchero



9 una presa di sale



10 una punta di zenzero e una bella spolverata di pepe.

Cuocere finchè l'acqua sia evaporata.



NOTE