

SALSE E SUGHI

Salsa di pomodoro e verdure

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

5 kg circa di pomodori maturi
sedano
4 carote
2 cipolle grosse
3 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
prezzemolo
qualche foglia di basilico.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2** Prendere i pomodori, lavarli, schiacciarli con le mani aprendoli, eliminare grossolanamente i semini e riporli in un pentolone, tagliare a rondelle le carote, a tocchetti il sedano e la cipolla, sfilare gli aghi dal rosmarino, sbucciare l'aglio e tagliare grossolanamente gli altri aromi. Mettere il tutto in una pentola, cospargere con poco sale grosso e mettere su un fuoco medio.



- 3** Cuocere fino a quando le verdure risultino morbide schiacciandole con la forchetta (circa 3 ore). A questo punto, spegnere il fuoco, prendere il passaverdure ed iniziare a passare tutta la salsa eliminando, di tanto in tanto, le fibre e le pelli che rimangono sul fondo del

passaverdure.



- 4 A questo punto si può:
versare la salsa in sacchetti porzionandola, chiudere i sacchetti e congelare in freezer,
oppure, riempire dei vasetti sterilizzati, chiudere e sterilizzare.