

SALSE E SUGHI

# Salsa di pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

POMODORI 1 kg

CAROTE 1

CIPOLLE rossa piccola - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SEDANO ½ coste

BASILICO fresco abbondante - 2 foglie

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

SALE

La **salsa di pomodoro** è la **ricetta** che più ci rappresenta in tutto il mondo. Troviamo la **salsa di pomodoro tradizionale italiana** su una vastità di ricette che non è possibile nemmeno contarle! Dalla [pizza](#) alla [pastasciutta](#), dai **crostini** ai **secondi piatti in umido**, la **salsa al pomodoro** è come l'abito nero: **sta bene ovunque!**

**Prova la nostra ricetta con passo passo** per cucinare una **perfetta salsa di pomodoro** formato famiglia da consumare come più ti piace!

# PREPARAZIONE

- 1 Lava e taglia i pomodori in due metà, liberali dai semi e dall'acqua di vegetazione, in questo modo eviterai di rendere la salsa acida e acquosa. Metti i pomodori in una casseruola e accendi il fuoco, infine aggiungi 2-3 bicchieri d'acqua e lascia cuocere, a pentola coperta, per far ritirare il liquido.



- 2 Nel frattempo lava la cipolla, il sedano e pela la carota, posiziona tutte le verdure su un tagliere e fanne un battuto con un coltello ben affilato. Scalda dell'olio extravergine d'oliva in una casseruola, aggiungici il battuto di verdure, lo spicchio d'aglio intero e lascia cuocere per qualche minuto.



**3** A questo punto i pomodori saranno cotti, spegni il fuoco e frullali con un frullatore a immersione. Uniscili poi al soffritto con qualche foglia di basilico, sale, e lascia cuocere a fiamma bassa e a casseruola coperta per 30 minuti circa.





- 4 Se la salsa di pomodoro si dovesse asciugare troppo, aggiungi dell'acqua e fai attenzione che non bruci sul fondo. Trascorso il tempo di cottura e raggiunta la consistenza desiderata puoi frullare il tutto, rimuovendo lo spicchio d'aglio se non ti piace. Regola di sale e utilizza la salsa a piacere.