

SALSE E SUGHI

Sugo con capperi e olive

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 kg di pomodori perini maturi e sodi
4 cipollotti freschi
5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
80 g di capperi sotto sale
80 g di olive verdi
origano
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Scottare i pomodori in acqua bollente per pochi istanti, sbucciarli, aprirli a metà, privarli dei semi e frullarli in modo da ottenere una passata.



- 3 Sbucciare i cipollotti e tritarli fini.



- 4 Scaldare l'olio in una pentola capiente, unire i cipollotti e farli soffriggere dolcemente in modo che non prendano colore.



- 5 Aggiungere i capperi (tenuti precedentemente sotto l'acqua corrente per dissalarli e asciugati con carta da cucina) e le olive tagliate a rondelle,



6 unire anche la passata di pomodoro e cuocere per circa 20 minuti mescolando spesso.



7 Qualche minuto prima di togliere dal fuoco, unire un grosso pizzico di origano e un'abbondante macinata di pepe.



8 Suddividere il sugo nei vasetti puliti e asciutti.



9 Chiudere ermeticamente i vasi, avvolgerli in canovacci e metterli in una pentola coperti d'acqua fino a superarli di 4-5 cm e sterilizzarli per 20 minuti.

Lasciarli raffreddare dentro l'acqua e poi riporli in luogo fresco e buio.

Si conservano per 8-9 mesi.

