

SALSE E SUGHI

Sugo di pomodoro pronto

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

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



INGREDIENTI

- 2 kg di pomodori da sugo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 2 costole di sedano
- 3 foglie di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- qualche rametto di timo
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e tagliare grossolanamente i pomodori, metterli in una pentola con il trito fatto con tutte le verdure.



2 Far bollire il tutto per 2 ore,



3 quindi passare al passaverdure (o con il frullatore ad immersione).



- 4 Rimettere di nuovo sul fuoco e fare bollire per un'altra ora.
Trascorso questo tempo, imbottigliare subito il sugo, ancora bollente, tappare ermeticamente le bottiglie e riporle in luogo riparato avvolgendole con panni di lana.





5 Lasciarle così per 36 ore e poi metterle in dispensa.



6 All'occorrenza sarà sufficiente scaldarla con un filo di olio ed è subito pronta.