

SALSE E SUGHI

Sugo profumato con semi di basilico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIPOLLA 1

CONFEZIONE DI PELATI DI POMODORO

oppure passata di pomodoro - 1

FOGLIE DI BASILICO poche -

SEMI DI BASILICO BIO 1-2 cucchiaini -

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2-3

cucchiaini -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE



2 Tritare la cipolla.

In una padella mettete l'olio e fate soffriggere la cipolla, unite i pelati e fate cuocere per almeno 30 minuti a fiamma bassa, unite il basilico ed i semi ed aggiustate di sale e pepe.



3 Perfetta per condire la pasta.

