



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA POMODORO

INGREDIENTI:

Pomodori Freschi o Pelati Gr 500
Olio E. V. d'Oliva Gr 30
Burro Gr 30
Sedano Gr 50 (sporco)
Carota Gr 50 (sporca)
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)
Zucchero Semolato Gr 5
Sale Fino Q.B.

PROCEDIMENTO:

Pulire, lavare e tagliare a pezzi il sedano, la carota e la cipolla.
Mettere il tutto in un tegame, aggiungere l'olio e fare rosolare molto bene a fuoco basso.
Quando sarà tutto ben rosolato aggiungere i pomodori freschi tagliati a pezzi o i pelati sempre tagliati a pezzi, aggiungere lo zucchero e cuocere per 20 minuti.
Togliere dal fuoco, salare e passare la salsa al passaverdura stampo medio-fino, mettere in un contenitore e aggiungere il burro.
Quando il burro è sciolto mescolare la salsa.
Questa salsa può essere usata per condire la pasta o in preparazioni di qualsiasi genere che richiedano, come ingrediente, la salsa di pomodoro.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com