



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA CACCIATORA

INGREDIENTI:

Pomodori Freschi o Pelati Gr 1000 (se freschi maturi)
Olio E. V. d'Oliva Gr 150
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)
Aglio Fresco 3 (spicchi)
Rosmarino Fresco Gr 50 (rametto)

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere l'olio extravergine d'oliva e gli spicchi d'aglio pelati e divisi in due, fare rosolare, a fuoco bassissimo, fino a quando l'aglio comincia a colorare. A questo punto aggiungere la cipolla tagliata a fettine e rosolare sempre a fuoco basso. Aggiungete i pomodori freschi o pelati tagliati a filetti non troppo sottili, salare e fare cuocere per 20 minuti a fuoco basso. Trascorsi i 20 minuti aggiungere il rosmarino lavato e cuocere per altri 10 minuti, aggiustare di sale e poi spegnere il fuoco.

La salsa si può usare come ingrediente in numerosi piatti a base di carne di pollo, coniglio o maiale.



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