



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## SALSA LIVORNESE

### INGREDIENTI:

Olio E.V. D'Oliva Gr 100  
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)  
Aglio Fresco 2 (spicchi)  
Pomodori Pelati Gr 500  
Basilico Fresco Gr 15 (foglie)  
Prezzemolo Fresco Gr 30 (sporco)  
Sale Fino Q.B.  
Pepe Nero Q.B. (macinato)

### PROCEDIMENTO:

In una casseruola fare soffriggere a fuoco basso, con l'olio extra vergine d'oliva, la cipolla pulita e tritata e l'aglio pulito e spezzettato, quando sono rosolati aggiungere i pelati passati nel passaverdura, stampo medio, aggiungere il sale, il pepe macinato e far cuocere per 18-20 minuti.

Volendo si può aggiungere anche del peperoncino macinato o intero, dipende dai gusti personali.

Trascorsi il tempo citato, aggiungere il basilico in foglie e il prezzemolo tritato grosso e dopo altri 2 minuti spegnere definitivamente la salsa.

Questa salsa è indicata per la preparazione di pesce bianco in filetti (baccalà), oppure di pesci interi di piccole dimensioni o per fare una, diversa dal solito, zuppa di pesce.



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