



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA PIZZAIOLA

INGREDIENTI:

Olio E.V. d'Oliva Gr 50
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)
Aglio Fresco 3 (spicchi)
Pomodori Pelati Gr 400
Capperi Salati Gr 70 (sporchi)
Prezzemolo Fresco Gr 100 (sporco)
Origano Secco Q.B.
Sale Fino Q.B.
Pepe Nero Q.B. (macinato)

PROCEDIMENTO:

In un tegame con l'olio d'oliva fare rosolare l'aglio e la cipolla puliti e tritati fini. Quando sono leggermente colorati aggiungere, nell'ordine, i capperi lavati bene e tritati grossolanamente oppure interi, i pomodori pelati tagliati a cubetti, il prezzemolo pulito, lavato e tritato, l'origano, poco pepe nero e mezzo bicchiere d'acqua fredda, cuocere per 30 minuti coperto e a fuoco basso. Quando sono passati i 30 minuti, spegnere e aggiustare di sale.

Questa salsa la potete usare anche come condimento per la pasta, solitamente la si usa per fare le scaloppe di vitello, pollo o di maiale, utilizzando 120 grammi di carne a persona.



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