



SALSA DI POMODORO

Ingredienti

1 kg di pomodoro a grappolo o cuore di bue o datterino
1 cipolla media
4-5 foglie di basilico fresco
Sale grosso
Olio extravergine di oliva

Procedimento

Lavare, asciugare e spremere i pomodori (per eliminare i semi), adagiarli in una casseruola d'acciaio col fondo spesso, unire il basilico e la cipolla tagliata grossolanamente. Salare e accendere il fuoco.
Quando il pomodoro si sarà completamente ammorbidito, passare al setaccio tutto il contenuto della casseruola, dopo aver eliminato tutta l'acqua. Raccogliere il passato in una casseruola, unire un filo di olio extravergine e rimettere sul fuoco.
Aggiustare di sale, se occorre e cuocere fino a consistenza desiderata.
Invasare il sugo in barattoli sanificati, chiuderli e pastorizzare i barattoli.

Far raffreddare prima di riporre in dispensa.