



SALSA DI POMODORO RICCA

Ingredienti

1 kg di pomodori perini o piccadilly
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
Olio Extra Vergine d'oliva
Basilico
Maggiorana
Timo, rosmarino
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
Burro q.b.
Aglio (facoltativo)
Acqua q.b.
Sale e zucchero

Procedimento

Tritare finemente la carota, il sedano e la cipolla. Stufare con un cucchiaino di olio le verdure e lo spicchio d'aglio, fino a quando non si saranno ammorbidite. Lavare e schiacciare i pomodori, aggiungerli al soffritto, spezzettare il basilico

(una decina di foglie), eliminare l'aglio, salare leggermente.

Aggiungere ½ cucchiaino di zucchero e il concentrato. Cuocere, a fiamma vivace, per un paio di minuti.

Coprire i pomodori con acqua e continuare la cottura a tegame scoperto.

In un padellino sciogliere una noce di burro con un rametto di rosmarino e di timo, far soffriggere per un paio di minuti, spegnere e lasciar insaporire il burro.

Quando il sugo si sarà asciugato, versare il burro aromatizzato e filtrato.

Passare tutto al passaverdura e rimettere il sugo sul fuoco e farlo restringere.

Invasare il sugo nei barattoli, chiudere ermeticamente e pastorizzare i barattoli.

Conservare al buio.