

SALSA "AGGHIOTTA"

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di pomodori maturi (pelati, senza semi e tritati),
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- una cipolla affettata,
- 1 spicchio di aglio schiacciato,
- 30 g. di uvetta passolina,
- 30 g. di pinoli,
- una cucchiaiatina di capperi,
- 50 g. di olive verdi snocciolate,
- sale,
- pepe.

Fate ammorbidire per circa mezz'ora l'uvetta in acqua tiepida, poi strizzatela.
Fate rosolare nel tegame con l'olio, la cipolla e l'aglio.
Unite poi i pinoli, l'uvetta, i capperi, le olive e i pomodori tritati.
Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.