
SALSA DI FILETTO DI POMODORO

Ingredienti:

- pomodoro,
- olio,
- cipolla,
- carota,
- prezzemolo,
- sedano,
- sale,
- pepe,
- basilico.

Spellati i pomodori immergendoli prima in acqua bollente per 3 minuti, in modo da rendere più facile l'operazione. Togliete i semi e tagliateli grossolanamente a pezzi.

In una casseruola fate colorire nell'olio un trito finissimo di cipolla, carota, prezzemolo e sedano e, quando sarà dorato, gettatevi i filetti di pomodoro, sale, pepe, un rametto di basilico.

Lasciate cuocere piano fino a che l'acqua sia evaporata e i filetti appaiono ben cotti.