

BAGNET ROSS

Ingredienti per 8 persone:

- 1 peperone rosso
- 1000 g di pomodori maturi
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 spicchio aglio
- 3 cucchiaini di aceto di vino rosso
- peperoncino
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- pepe

Tagliare a fettine la cipolla, dividere a pezzetti il peperone, la carota e i pomodori.

Mettere tutte le verdure in 1 casseruola, con l'aglio tritato, 1 punta di peperoncino, lo zucchero, l'aceto.

Portare ad ebollizione e far cuocere per un'ora circa a fuoco basso, mescolando ogni tanto.

Ultimata la cottura filtrare al passino e in 1 ciotola amalgamare con olio, sale, pepe macinato.

Servire la salsa fredda.

Accompagna di preferenza i bolliti misti.