

## SALSA COTTA

Ingredienti per 4 persone:

- molto prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 cipolla
- passato di pomodoro
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di pangrattato

Tritare il prezzemolo, l'aglio e la cipolla un po' grossolanamente con la mezzaluna.

Mettere il trito in un tegame o pentolino o come dir si voglia con il pangrattato, la salsa di pomodoro, l'olio e l'aceto in quantità più o meno pari, lo zucchero, sale q.b. e acqua (o brodo se c'è) secondo la bisogna.

Far bollire a fuoco molto basso mescolando (perché tende ad attaccarsi) per un'oretta, aggiungendo un po' d'acqua o di brodo quando serve.