

SALSA DI POMODORI CRUDI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pomodori da sugo maturi
- 70 g di olio d'oliva extra-vergine
- 12 foglioline di basilico lavato e asciugato
- sale
- pepe nero macinato

Le dosi sono per 500 g di salsa.

Pelate i pomodori, privateli dei semi e metteteli nel frullatore.

Frullate per qualche attimo, salate, pepate ed unite le foglioline di basilico intere, che dovranno rimanere nel pomodoro per almeno 10 minuti.

Prima di servire la salsa, unite l'olio mescolando molto bene, in modo da emulsionarlo con la purea di pomodoro.

Se desiderate rafforzare il gusto di questa salsa (tipica delle nostre regioni meridionali), potrete aggiungere ai pomodori uno spicchio d'aglio prima di passarli nel frullatore.

Se preferite potrete tritare con i pomodori anche le foglioline di basilico.

Lasciandole intere si accentua però il profumo di basilico nella salsa.