

SALSA DI POMODORO 2

Ingredienti per 5 persone:

- 100 g di sedano
- 120 g di carote
- 1000 g di pomodori
- 1 di scalogno
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di basilico
- 1 rametto di timo
- 1 chiodo di garofano
- 3 grani di pimento
- 5 cl di vino bianco
- 1 cucchiaino di aceto di vino balsamico
- 10 grani di pepe bianco
- sale

Mondate il sedano privandolo dei filamenti, pulite le carote e tagliate entrambi a pezzettini.

Eliminate i semi dei pomodori e tagliatene la polpa a dadini.

Affettate finemente lo scalogno e l'aglio, poneteli in una casseruola con l'olio e fateli appassire per 4 minuti, a fuoco medio-alto.

Unite il sedano e le carote, lasciate insaporire tutt'assieme per qualche minuto, poi aggiungete le erbe aromatiche, un'abbondante presa di sale e le spezie.

Unite anche i pomodori, il vino bianco e l'aceto balsamico e fate cuocere a calore moderato e a recipiente scoperto per 15-20 minuti.

Al termine, passate la salsa al setaccio e, se risultasse troppo liquida, fatela ridurre ulteriormente.