

SALSA DI POMODORO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di pomodori pelati (scatole da 250 g)
- 1 pizzico di zucchero
- 2 spicchi di aglio
- 10 foglie di basilico
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Versate i pelati in una pentola, aggiungete il sale, un pizzico di zucchero, l'aglio e cuocete coperto a fiamma molto bassa per circa mezz'ora senza mai mescolare.

Quindi con un cucchiaino di legno schiacciate i pomodori.

Cuocete ancora per un quarto d'ora.

Ritirate e lasciate raffreddare.

Insaporite la salsa con l'olio e il basilico spezzettato a mano.

Usando i pomodori freschi basta la prima mezz'ora di cottura.