

SALSA DI POMODORO ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori perini pelati privati dei semi
- 2 spicchi di aglio
- 5 foglie di basilico tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Le dosi sono per 500 g di salsa.

Spezzettate grossolanamente i pomodori e metteteli nel tegame di terracotta - con l'olio, l'aglio leggermente schiacciato, il sale e il pepe.

Portate a ebollizione a fuoco medio, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 10 minuti.

Aggiungete il prezzemolo e il basilico, incoperchiate e fate cuocere per 30 minuti sempre a fuoco moderato.

Passate tutto al passaverdure e rimettete il passato nella stessa pentola, ponete nuovamente sul fuoco e rigirate con un cucchiaio di legno finché la salsa non avrà raggiunto la giusta densità. Per condire i primi piatti, specie la pasta asciutta, aggiungete altro olio d'oliva crudo, o un pezzetto di burro, ugualmente crudo.