

# SALSA DI POMODORO CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pomodori san marzano
- 500 g di funghi porcini piccoli
- 150 g di cipolline
- 150 g di carote
- 100 g di sedano
- 2 cipolle
- 50 g di burro
- 20 g di prezzemolo
- 20 g di basilico
- 20 g di salvia
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Lavate i pomodori, apriteli a metà ed eliminate semi e piccioli; tritate grossolanamente cipolline, carote e sedano; tritate basilico, prezzemolo e salvia.

Mettete il tutto in un tegame di terracotta, condite con sale, mescolate e fate sobbollire per 2 ore, girando ogni tanto.

Passate al setaccio e tenete il passato da parte.

Affettate sottilmente le cipolle e pulite e affettate anche i funghi.

Mettete nello stesso tegame burro, olio, cipolle e funghi e fate soffriggere per qualche minuto.

Unite il passato, rimescolate e lasciate cuocere una mezz'ora girando ogni tanto.

Adatta per tutti gli usi.