

SALSA DI POMODORO NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pomodori san marzano
- 1 cipolla
- alcune foglie di basilico a foglia riccia
- prezzemolo

Spezzettare i pomodori dopo averli lavati e metterli in una casseruola di terracotta con cipolla tagliata a fettine, basilico e prezzemolo.

Cuocere a fuoco lento per 1/2 ora e quindi passare la salsa nel passaverdure.

Si conserva alcuni giorni in frigorifero.

La si usa per la preparazione del ragù napoletano e altri intingoli, oppure da sola con formaggio per condire la pasta.