

SALSA ROSSA AI FUNGHI

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di pomodori perini
- 300 g di funghi porcini
- 80 g di cipolline
- 100 g di carote
- 100 g di sedano
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di basilico
- 1 rametto di salvia
- 30 g di burro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- acido salicilico
- sale

Lavate bene i pomodori, asciugateli con un canovaccio, tagliateli a metà e privateli dei semi e dei filamenti.

Mondate e lavate gli ortaggi e le erbe aromatiche.

Tritate finemente le cipolline, la salvia, il basilico, il sedano e le carote, servendovi della mezzaluna.

Ponete il trito in una casseruola, unite i pomodori e il sale necessario e fate cuocere, a fiamma bassa e a recipiente coperto, per circa un'ora, mescolando spesso.

Trascorso il tempo indicato, passate la salsa al setaccio e tenetela da parte.

Mentre la salsa cuoce pulite i porcini, asportando delicatamente i residui di terriccio con l'aiuto di un panno umido, quindi affettateli.

Soffriggete dolcemente la cipolla tritata in un tegame con 30 g di burro e mezzo bicchiere d'olio, fino a quando comincerà a colorirsi.

A questo punto unite al soffritto i funghi e fateli rosolare a calore moderato per alcuni minuti, dopodichè mettete nel tegame anche la salsa di pomodoro.

Fate cuocere il tutto per mezz'ora, mescolando di frequente.

A cottura ultimata lasciate raffreddare la preparazione, quindi pesate quella che non dovete usare subito e incorporatevi per ogni chilo 1 g di acido salicilico.

Distribuite la salsa nei vasi di vetro, chiudeteli ermeticamente e poneteli in un luogo fresco.

Usate la salsa entro sei mesi dalla preparazione, per condire pastasciutte o per arricchire fettine di manzo o vitello arrosto.