

SUGO DI MAGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori rossi
- 2 cipolle
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 6 foglioline di basilico
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e asciugate le verdure.

Spellate i pomodori, eliminate i semi, tagliateli a dadini.

In una casseruola mettete l'olio con le cipolle tritate e fate imbiondire.

Unite le carote e il sedano tritati, mescolate.

Aggiungete i pomodori e lasciate cuocere per un quarto d'ora.

Quasi alla fine salate e pepate.

Ritirate dal fuoco, aggiungete il basilico spezzettato a mano.

Spaghetti o pasta corta.