

SUGO DI POMODORO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori perini maturi
- 1/2 cipolla
- poco prezzemolo
- basilico
- sale
- pepe

Nella pentola scaldata, mettete la cipolla tagliata finemente lasciandola imbiondire, quindi unite i pomodori senza buccia e tagliati a pezzi.

Cuocete per circa 10 minuti coperto e a fiamma bassa, quindi aggiungete il sale, il pepe, il prezzemolo tritato, le foglie di basilico e cuocete ancora per 5 minuti.

Se il sugo è un po' acidulo, aggiungete un pizzico di zucchero.

Con questo condimento potete condire spaghetti e tagliatelle.