

SUGO DI POMODORO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pomodori tondi maturi
- 4 spicchi di aglio
- 10 cl di olio d'oliva
- 10 foglie di basilico
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale

Portare ad ebollizione una casseruola d'acqua.

Nel frattempo, pulire pomodori, eliminare il picciolo e incidere la pelle tagliandola a croce.

Scottare i pomodori per 4-5 secondi nell'acqua bollente.

Poi, toglierli e immergerli in una terrina riempita con dell'acqua fredda.

Pelare i pomodori, tagliarli a metà e svuotarli dai semi e dalla polpa interna.

Infine, tagliarli a filetti larghi.

Pelare e schiacciare gli spicchi d'aglio e metterli in una casseruola capiente d'alluminio con l'olio d'oliva.

Accendere il fuoco e far rosolare gli spicchi: quando iniziano a dorare, eliminarli e versare nella casseruola i pomodori a filetti.

Salare leggermente, aggiungere lo zucchero e, dopo 2 minuti di cottura, spegnere il fuoco.

Portare dell'altra acqua a ebollizione in un'altra casseruola.

Tagliare il basilico a striscioline e unirlo al sugo.

Mettere il sugo appena ottenuto nei vasi e chiuderli ermeticamente.

Di seguito il procedimento per sterilizzare i vasi.

Avvolgere i vasi con dei panni asciutti, immergerli in piedi nella casseruola con l'acqua bollente e lasciarli sobbollire per 25 minuti.

Poi, lasciare che i vasi si raffreddino insieme all'acqua di sterilizzazione direttamente nella casseruola.

Quando sono freddi, riporre i vasi in dispensa: questa preparazione è indicata per condire pastasciutte e piatti a base di pesce.

E' molto utile perché permette di ottenere un sugo già pronto all'uso.