

Ciclo 3

Salsa al pomodoro

Per 4 persone



Suggerimento

Invece di erbe aromatiche fresche si possono utilizzare erbe aromatiche essiccate.

Ingredienti

- 1 cipolla sminuzzata
- 1 spicchio d'aglio pressato
- burro per la cottura
- 1 scatola di pomodori pelati a pezzetti (400 g)
- ¼ c di zucchero
- ½ c di sale
- pepe

- ½ mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, origano, basilico, timo) sminuzzate finemente



Ciclo 3

Preparazione



1 Imbiondire la cipolla nel burro, assieme allo spicchio d'aglio pressato.



2 Aggiungere i pomodori pelati, il sale, lo zucchero e il pepe.



3 Aggiungere anche le erbe aromatiche, rimestare.



4 Cuocere a fuoco lento 20–25 minuti, in parte con il coperchio.