

## Sugo di pomodoro

*Il sugo di pomodoro e' un condimento molto comune, diffuso in tutto il mondo. Provate a realizzarlo in versione fresca con questa facile ricetta.*



**Tempo preparazione:**  
3 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

500g di pomodori pelati  
1 spicchio d'aglio  
Un pizzico di zucchero  
Sale e pepe macinato al momento  
50ml (4 cucchiaini) di olio d'oliva

### Istruzioni per la preparazione

Versate i pomodori, l'aglio, lo zucchero, sale e pepe in una casseruola e portate a bollore. Coprite, abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per 45 minuti.

Togliete la casseruola dal fuoco e immergete nel composto il frullatore a immersione per pentola Triblade. Frullate a velocita' standard o 5, a seconda del modello, per circa 1 ½ minuti fino a ottenere un composto liscio. Fate raffreddare, versate in un contenitore pulito e riponete in frigorifero.

Nota: il sugo di pomodoro fresco si conserva per 7 giorni