

Sugo mediterraneo



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

450g di pomodori medi
1-2 spicchi d'aglio
una manciata di foglie di basilico
Sale e pepe a piacere

Istruzioni per la preparazione

1. Versare i pomodori in una terrina larga, coprire con acqua bollente e lasciare immersi per 1 minuto. Togliere i pomodori dall'acqua con un mestolo forato. Quando sono sufficientemente freddi da poter essere maneggiati, spellarli.
2. Tagliare a metà i pomodori e porli in una terrina pulita con l'aglio, il basilico e l'olio di oliva. Mescolare il tutto e condire con sale e pepe.
3. Trasferire in una larga padella per



friggere e girare i pomodori tenendo il lato tagliato in alto.

4. Riscaldarli fino a quando iniziano

appena a dorare, poi abbassare la fiamma e cuocere per altri 30 minuti. I pomodori si saranno ristretti leggermente e saranno ben dorati sotto. Togliere dal fuoco.

5. Lasciare raffreddare leggermente, poi versare nel frullatore e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo.

Servire con la pasta o come contorno per la carne.