

SALSE E CONDIMENTI

Salsa di pomodoro alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pomodori perini pelati privati dei semi	500 g
Aglio	2 spicchi
Basilico tritato	5 foglie
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Olio d'oliva	3 cucchiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 500 g di salsa. Spezzettate grossolanamente i pomodori e metteteli nel tegame di terracotta con l'olio, l'aglio leggermente schiacciato, il sale e il pepe.
- 2 Portate a ebollizione a fuoco medio, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 10 minuti. Aggiungete il prezzemolo e il basilico, incoperchiate e fate cuocere per 30 minuti sempre a fuoco moderato.
- 3 Passate tutto al passaverdure e rimettete il passato nella stessa pentola, ponete nuovamente sul fuoco e rigirate con un cucchiaino di legno finché la salsa non avrà raggiunto la giusta densità. Per condire i primi piatti, specie la pasta asciutta, aggiungete altro olio d'oliva crudo, o un pezzetto di burro, ugualmente crudo.