

SALSE E CONDIMENTI

Salsa di funghi e pomodori

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Funghi chiodini	650 g
Olio d'oliva	200 g
Pomodori	300 g
Prezzemolo	1 mazzetto
Aglio	1 spicchio
Vino bianco secco	25 cl
Basilico	1 mazzetto
Salvia	3 foglie
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1** Fate scaldare l'olio d'oliva in una casseruola e soffriggetevi a fuoco dolce, per alcuni minuti, la salvia e l'aglio, quindi eliminate quest'ultimo e mettete nel recipiente i funghi, puliti e tritati finemente.
- 2** Fateli rosolare per 4-5 minuti, poi unite la polpa tritata dei pomodori e lasciate insaporire brevemente il tutto.
- 3** Bagnate la preparazione col vino bianco secco e fatelo evaporare a fuoco vivo, dopodichè cospargete la salsa con il basilico e il prezzemolo tritati finemente, il sale necessario e una macinata di pepe e proseguite la cottura a fiamma bassa per 20 minuti.
- 4** Trascorso questo tempo, togliete la salsa dal fuoco e, se non dovete utilizzarla subito, versatela in vasi di vetro, riempiendoli per tre quarti.
- 5** Fate sterilizzare i vasi per 20 minuti e riponeteli in un luogo buio: la salsa si conserverà per tre mesi.