Salsa alle verdure estive
 Inviato da Patty
Questa salsa è ottima come contorno ma anche per condire la pasta.
Ingredienti:
 - 1 cipolla grande
 - 2 carote
 - 2 peperoni
 - 2 zucchine
 - 2 melanzane
 - 3 o 4 pomodori ben maturi
 - olio extra vergine d'oliva
 - sale
 - pepe
 - zucchero
Preparazione
In una larga padella far soffriggere in olio extra vergine d'oliva la cipolla affettata sottile. Aggiungere le carote tagliate a
rondelle. Tagliare i peperoni a listarelle ed aggiungerli in padella.
Tagliare a cubetti le zucchine e le melanzane ed aggiungerli agli altri ingredienti in padella.
Quando le verdure sono ben soffritte aggiungere il sugo ottenuto passando i pomodori maturi al passaverdura. Condire
con un pizzico di zucchero (toglie l'acidità del pomodoro), sale e pepe quanto basta. Continuare la cottura a fuoco basso
fino a quando il sugo si è ristretto a sufficienza. Se la verdura non è ancora cotta, aggiungere un poco d'acqua e cuocere
ancora.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:35