



Salsa rubra - [Visualizza sul sito di annaluna](#)

salsa - pomodori - aceto

Per chi non trova la salsa pronta, e vuole provarla.

Ingredienti:

8 pomodori ben maturi
2 spicchi di aglio
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
2 cucchiaini di aceto rosso
2 cucchiaini di zucchero
8 cucchiaini di olio
sale q.b.

Procedimento:

tritare le verdure, soffriggerle in 4 cucchiaini di olio, aggiungere i pomodori, dopo aver tolto i semi, l'aceto, lo zucchero ed il sale.

Far cuocere a fuoco basso e lasciare consumare e addensare.

Frullare il tutto ed aggiungere il restante olio, imbottigliare.

Se prevedete di non usarlo subito sterilizzate le bottiglie per conservarle in dispensa.

A chi piace piccante, aggiunga un peperoncino. E' una salsa per carni fredde calde, per uova sode, con maionese per il pesce.