

SALSA ROSSA PER BOLLITI MISTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiai)
- 3 aglio
- zucchero di canna (2gr)
- senape (4 cucchiai)
- 1 pomodori
- aceto di vino bianco (3ml)
- 2 cipollotti

Come si prepara

Appassire l'aglio nell'olio.

Aggiungere i cipollotti tagliati finissimi. Quando saranno appassiti aggiungere i pomodori, cotti nel forno e spezzettati, l'aceto e lo zucchero.

Cuocere mescolando in modo che diventi come una crema.

Unire la senape.

Difficoltà: 2

Tags

feste, fresca, salse e sughi, mediterranea, tradizionale