

SALSA DI POMODORO con l'estrattore



2 Kg di Pomodori maturi
Lavateci, tagliateli a metà e
passateli nell'estrattore.



1 Carota
1 gambo di sedano
1 cipolla bionda
riducetele in dadolata finissima



scaldate 2 cucchiaini di olio
in una capiente casseruola
aggiungete le verdure
e fatele stufare per 5 minuti

Aggiungete l'estratto di pomodori
e fate cuocere
a fuoco dolce per 1 ora



frullate tutto e aggiungendo il basilico,
fate cuocere per 1 ora



Imbottigliate nelle bottiglie sterilizzate,
chiodete subito con il tappo
e capovolgete per creare il sottovuoto.
Fate riposare almeno una settimana
prima di consumare