SALSA DI POMODORO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** Extra Press

---

Ingredienti : 4 persone

- 1 kg di pomodori maturi - 2 cucchiai di olio - 2 cucchiaini di zucchero - 2 spicchi d?aglio - 1 mazzetto di basilico fresco - sale e pepe

---

1. Lavare i pomodori e tagliarli a pezzi.

2. In una padella, versare l?olio di oliva, far saltare rapidamente gli spicchi d?aglio schiacciati con il sale, il pepe e lo zucchero. Aggiungere quindi i pomodori e il basilico. Far ridurre a fuoco lento per circa 30 minuti. Verificare sale e pepe se necessario.

3. Passare quindi lentamente e a piccole dosi la preparazione con l?Extra Press.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■