

SALSA DI POMODORO AL BASILICO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 personnes

- 5 pomodori perini maturi - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio degerminato - 5 foglie di basilico - 1 cucchiaio di olio d'oliva - sale, pepe

1. Sbucciare i pomodori, tagliarli in quattro parti ed eliminare i semi. Lavare il basilico. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti.

2. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore iniziando con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 1A/100°C. Riavviare poi il programma 45 secondi/velocità 18 (senza riscaldare) per mescolare bene la salsa.

Cook Expert ■