

Sugo di pomodoro fresco al basilico

Categoria: Portate - Salse e condimenti



Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Cottura: 30 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Molto Basso	 Difficoltà: Bassa	

Il sugo (o salsa) di pomodoro fresco al basilico è il condimento mediterraneo per eccellenza, semplice e gustoso, ancor di più se fatto nel periodo di luglio- agosto, quando i pomodori sono saporiti e profumati e vengono preparate le migliori conserve per l'inverno.

Per preparare il sugo di pomodoro fresco potete comprare dei pomodori ramati a grappolo, oppure dei perini tipo San Marzano.

Ricordatevi di scegliere dei pomodori freschissimi, maturi ma sodi e privi di macchie.



Ingredienti

Basilico 8 foglie	Pomodori ramati o san Marzano 1,2 kg
Olio extravergine di oliva 3 cucchiaini	Sale q.b.

Preparazione



Quando acquisterete i pomodori da sugo, controllateli uno ad uno, eliminando quelli guasti, macchiati o ammaccati. Eliminate i piccioli (1) e lavateli molto bene (2), quindi asciugateli. Tagliate in due metà ogni pomodoro (3),



e levate ad ognuna di esse la parte verde del picciolo (4-5). Spremete in una ciotola o nel lavandino le due metà del pomodoro (6)



affinché fuoriescano tutti i semi (7). Mettete i pomodori da sugo in una pentola di acciaio (8), che sistemerete sul fuoco basso coperta dal coperchio; lasciate cuocere i pomodori, girandoli di tanto in tanto, finchè si saranno afflosciati e spappolati (9).



A questo punto passate i pomodori con il passaverdura facendo convergere il sugo in una ciotola (10); una volta passati tutti i pomodori (11-12),



versate la passata in una pentola d'acciaio più piccola che metterete sul fuoco (13). Aggiungete al sugo il sale e l'olio (14) e fatelo consumare a fuoco vivace fino alla densità desiderata, poi spegnete il fuoco e aggiungete alla salsa il basilico intero (15) o spezzettato grossolanamente a mano.

Consiglio

Se i pomodori da voi acquistati non sono particolarmente saporiti, potete aggiungere al sugo un soffritto di cipolla o aglio per rendere la salsa più gustosa.