Salsa di pomodoro fatta in casa

FACILEeBUONO

800 gr di pomodori
3 cucchiai di olio d'oliva
1 cipolla
mezza bustina di zucchero
3 pizzichi di sale

Ricetta base

Scottiamo i pomodori in acqua bollente, quando la pelle inizia a staccarsi, scoliamoli e peliamoli.
Tagliamo finemente la cipolla e la rosoliamo nella pentola con l'olio.
Aggiungiamo il pomodoro, lo zucchero e il sale.
Cuociamo delicatamente senza coperchio girando di tanto in tanto finché sul mestolo resterà attaccata la salsa.

Lo zucchero serve per togliere acidità e per migliorare la digestione.
In frigorifero si conserva alcuni giorni aggiungendo in superficie un filo d'olio.

Per una conservazione più prolungata un metodo ottimale é quello di sterilizzare la salsa in vasetti di vetro. Ecco come fare

Questa è una salsa di pomodoro fresco, una base tradizionale fatta in casa, aggiungendo di seguito ciò che si vuole, come verdura, carne o pesce.