

Sugo ai piselli freschi

- 2 pomodori medi
- 500 gr di piselli freschi non sgusciati
- 1 cucchiaino da caffè raso di sale
- un pizzico di zucchero

Sbucciamo i pomodori e li tagliamo a tocchetti. In una padella con il coperchio facciamo cuocere i pomodori con il sale e lo zucchero per 10 minuti. Nel frattempo sgusciamo i piselli. Li aggiungiamo al sugo e proseguiamo la cottura per altri 9-12 minuti.

Buonissima!

Perché zucchero nel sugo?

Lo zucchero nel sugo di pomodoro non serve a rendere il sugo dolce, ma a bilanciare l'acidità naturale dei pomodori.

Riduce l'acidità – I pomodori, soprattutto se non del tutto maturi, possono risultare piuttosto acidi. Un pizzico di zucchero ammorbidisce questa percezione e rende il sugo più armonico e digeribile.



Esalta i sapori – Lo zucchero funziona come un leggero esaltatore di gusto, facendo risaltare la dolcezza naturale dei piselli e dei pomodori senza rendere il sugo dolce in modo marcato.

Favorisce la caramellizzazione – Durante la cottura, contribuisce a creare una leggera doratura e intensifica il colore rosso brillante del pomodoro.

Basta un piccolo pizzico; troppo zucchero rischia di coprire i sapori naturali e alterare la leggerezza della ricetta.

