



SALSA DI POMODORI DELLA FAMIGLIA PARISI*

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de 28 oz de tomates entières
- 1 boîte de 28 oz de tomates broyées
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 oignons hachés en dés
- 6 gousses d'ail dégermées, hachées grossièrement

ASSAISONNEMENT

- 1 c. à thé d'origan
- 1/2 c. à thé de piment rouge broyé
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à thé de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre du moulin

POUR LA DÉCORATION

Quelques feuilles de basilic frais, ciselées

.....

MÉTHODE

1. Dans un casserole, chauffer l'huile.
2. Faire revenir l'ail et l'oignon à feux doux.
3. Ajoutez les tomates, le sel, le sucre et les assaisonnements.
4. Laissez mijoter à mi-couvert 20 minutes ou jusqu'à la consistance désirée.
5. Servez sur des pâtes al dente.

POUR LE SERVICE

Poivrer et saupoudrez les pâtes de fromage Romano fraîchement râpé. Ajoutez quelques feuilles de basilic frais ciselées comme décoration.

DÉGUSTEZ AVEC BONHEUR, E BUON APPETITO !

* Cette recette provient de la grand-mère de PARISI, Assunta PARISI, mère d'Ida PARISI, elle-même étant la mère de Bobby PARISI.