SALSA DI POMODORO 1

Ingredienti:

- cipolla,
- sedano,
- carota,
- prezzemolo,
- olio,
- pomodori,
- un rametto di basilico.

Per questa salsa che ha per base il soffritto classico, bisogna prima preparare un trito anche non troppo fine di cipolla, sedano carote e prezzemolo, lasciandolo poi colorire, ma badando che non diventi troppo scuto, in olio abbondante.
Si aggiungono poi allora i pomodori non spellati e con i semi, tagliati a pezzi, e si lascia cuocere fino a che l'acqua non sia tutta evaporata.
Si passa al setaccio e si mette poi di nuovo in casseruola fino ad ottenere la densità voluta aggiungendo, che ci sta sempre bene, anche un rametto di basilico.