
SALSA PROVENZALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 pomodori
- cipolla
- alcuni spicchi di aglio
- erbe odorose
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- farina
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaino di capperi
- 10 olive
- abbondante sale
- abbondante pepe

Scaldate due cucchiaini d'olio d'oliva, fatevi ammorbidire la cipolla tritata, quando ha preso colore versate il vino, fatelo evaporare poi unite i pomodori spellati e passati al passaverdure, una tazza di acqua bollente, qualche spicchio d'aglio e le erbe odorose tritate, salate e pepate abbondantemente.

Cuocete a fuoco basso 20 minuti.

Togliete l'aglio, unite le olive snocciolate e tagliate a filetti, i capperi.

Fate scaldare pochi minuti.