

SALSINA AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di pomodori pelati (scatole da 450 g)
- 50 g di burro
- 1 cipolla non molto grossa
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 4 foglie di basilico
- 1 puntina di zucchero semolato
- poco sale

Pelate la cipolla e tritatela; mettetela in una piccola pirofila, unite i pomodori, lo spicchio d'aglio schiacciato, le foglie di basilico lavate; aggiungete tutto l'olio, un pizzico di zucchero e poco sale.

Mescolate e ponete il recipiente nel forno; programmatelo al massimo della potenza per circa 15 minuti, ricordando di mescolare la salsa 2 o 3 volte; lasciatela poi riposare nel forno spento per 3 minuti.

Poco prima di utilizzare la salsa estraete il basilico e l'aglio e unite il burro crudo.