SUGO DI POMODORO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori freschi
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla grande tritata finemente
- 1 gambo di sedano tritato finemente
- basilico
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di zucchero

Questa è la classica ricetta che accompagna il classico piatto di pasta o di riso.

Scaldate in una padella, a fuoco moderato, l'olio.

Unite la cipolla e quando avrà preso un colore dorato aggiungete il sedano e il pomodoro.

Fate cuocere, piano piano, girando ogni tanto con un cucchiaino di legno.

Aggiungete il sale, il pepe e lo zucchero.

Dopo una ventina di minuti aggiungete qualche foglia di basilico e dopo 5 minuti versate questo buon sugo sulla pasta che avrete cotto bene al dente.