

SAUCE MARINARA "DE BASE"

750 ML

INGRÉDIENTS:

- 1 boîte de conserve de tomates SAN MARZANO entière (796 ml)
 - 1 à 3 gousses d'ail haché
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère de soupe de fines herbes italiennes
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - Sel & poivre
- Une pincée de flocons de piment spaghetti



MÉTHODE

1. Hacher l'ail dans un robot culinaire.
2. Ajouter les tomates et réduire en purée dans un robot culinaire.
3. Dans une casserole moyenne, à feu moyen-vif, verser l'huile d'olive et ajouter les épices italiennes et les flocons de piments spaghetti, rôtir une minute.
4. Ajouter la purée de tomates, porter à ébullition, saler, poivrer et ajouter le sucre.
5. Réduire le feu à puissance minimum et laisser mijoter 20 à 30 minutes.
6. Servir ou conserver pour une prochaine fois!

LE GRAND TRUC !

Utiliser comme sauce à pizza,
sauce à pâtes, pain de viande et
plus encore !!!



Les Gourmand(e)s :
Comment se faciliter la vie en cuisine ?



confections.gourmandes



traiteurconfectionsgourmandes.com



Confections Gourmandes