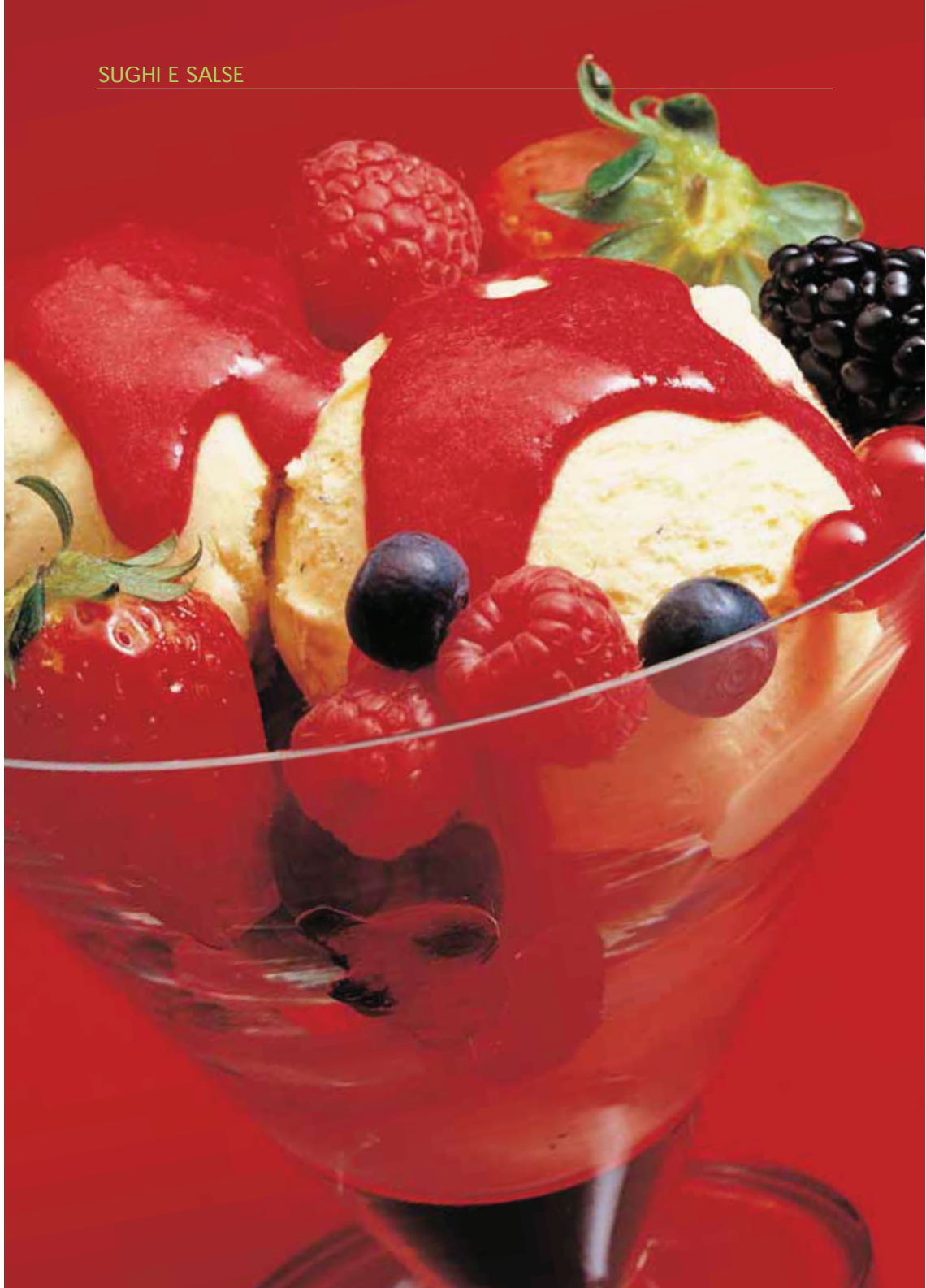


SUGHI E SALSE



Salsa di pomodoro classica



Per ½ litro di salsa (dopo riduzione)

1 kg di pomodori
2 cucchiai di olio di oliva
2 cucchiaini di zucchero
2 spicchi d'aglio
timo o basilico fresco
sale e pepe



• Preparazione : 5 min. • Cottura : 30 min.

Lavare i pomodori, tagliarli a pezzi e introdurli nello spremi nettare-sugo. Mettere da parte. In una padella larga versare l'olio di oliva, aggiungere la salsa di pomodoro, gli spicchi d'aglio schiacciato, il timo o il basilico fresco e lo zucchero. Salare a piacere.

Far ridurre su fuoco lento per circa 30 minuti. Verificare sale e pepe.

Astuzia: preparate questa salsa in grandi quantità durante la stagione dei pomodori e congelatela.

Salsa di peperoni alla griglia all'olio di oliva



Per 30 cl. di salsa

1 peperone rosso
2 peperoni gialli
2 cucchiai di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
sale e pepe



• Preparazione : 10 min.
• Cottura : 45 min.

Preriscaldare il forno nella posizione grill. Lavare ed asciugare i peperoni. Porli su un foglio di alluminio nella posizione di mezzo del forno. Girarli regolarmente fino a che siano ben dorati da tutti i lati, ovvero circa 45 minuti. Togliere i peperoni dal forno e lasciarli intiepidire. Togliere i peduncoli, tagliarli a pezzi grossi senza togliere né i semi né la pelle (tranne se la pelle è bruciata) e introdurli nello spremi nettare-sugo. Aggiungere l'olio di oliva, lo spicchio d'aglio schiacciato, aggiungere sale e pepe e mescolare.

Da gustare calda per accompagnare di un arrosto di carne o fredda con una tartare di salmone.

Ketchup fatto in casa

Naturale al 100 % !



Per 1 litro

3 grossi pomodori
1 gambo di sedano
2 grosse mele rosse
1 piccolo mango
1 grossa cipolla
15 cl di aceto
250 g di zucchero bianco
1 cucchiaino di sale



- Preparazione : 10 min. • Cottura : 1 ora.
- Tempo di riposo : 1 ora.

Posizionare lo spremi nettare-sugo sul vostro Duo Plus. Lavare i pomodori, il sedano e le mele e tagliare tutto a pezzi. Sbucciare e togliere il nocciolo del mango e tagliarlo a pezzi. Preparare una salsa con i pomodori, il sedano, le mele e il mango. Sbucciare la cipolla e tritarla. Versare la salsa in una pentola, aggiungere la cipolla tritata e gli altri ingredienti. Mescolare tutto e far cuocere 1 ora a fuoco lento mescolando di tanto in tanto. Far raffreddare e versare in vasi sterilizzati.

Salsa di mango



Per circa 30 cl

1 mango
1 cucchiaino di zucchero



- Preparazione : 5 min.

Sbucciare il mango e togliere il nocciolo. Tagliarlo a pezzo e introdurlo nello spremi nettare-sugo. Aggiungere un cucchiaino di zucchero e mescolare.

Per accompagnare un dolce al cocco, una torta al cioccolato,...

Salsa di lamponi alla "crème de cassis"



Per circa 30 cl

250 g di lamponi
1/2 limone
3 cucchiaini di crème de cassis*
3 cucchiaini di zucchero



- Preparazione : 5 min.

Lavare delicatamente i lamponi e introdurli nello spremi nettare-sugo. Aggiungere lo zucchero, la crème de cassis e un po' di succo di limone. Mescolare bene.

Per accompagnare un gelato o un sorbetto...

** l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Consumare con moderazione.*