



PREMIO

Migliore ricetta realizzata da una persona singola

Noemi Casciaroli
Roccafluvione (AP) - Marche
27 anni

Ricetta

Passata di pomodoro rossa.

INGREDIENTI: 2 kg di pomodori -3 foglie di basilico – 2 teste d’aglio - 30 gr olio
1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO: sbollentare i pomodori e privarli della buccia. Schiacciarli per far uscire l’acqua. Inserire tutti gli ingredienti in pentola e portare a bollore e far addensare. A seconda delle esigenze lasciare a pezzi o frullarli con un mixer. Versarli ancora caldi nei barattoli; coprire con un filo d’olio la superficie e sterilizzare per 5 min. Una volta raffreddati riporre in dispensa.