

Salsa di pomodoro

Ingredienti

1 kg Pomodori da sugo maturi

3 cucchiaini di olio ex. v. di oliva

30-40 g di cipolla

15-20 g di carota

15-20 g di sedano

1 spicchio d'aglio

3-4 foglie di basilico

Sale qb

Zucchero un pizzico (facoltativo)

Pepe nero qb (facoltativo)

Preparazione



1. Lavare i pomodori, eliminare il peduncolo e tagliarli a metà.**2.** Strizzare i pomodori in una bowl in modo da eliminare i semi e parte dell'acqua.



3. Porre i pomodori sul fuoco, aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e cuocere per circa 5-7'.

4. Intanto mondare gli odori e tritare finemente il sedano, la carota e la cipolla.



5. Togliere i pomodori dal fuoco e passarli al passaverdura con il disco a fori piccoli.

6. Fare appassire la mirepoix e lo spicchio d'aglio in una casseruola con l'olio ex v. di oliva.



7. Quando il fondo inizia a diventare trasparente, unire la passata di pomodoro ed alzare la fiamma.



8. Portare ad ebollizione, togliere lo spicchio d'aglio, salare ed aggiungere le foglie di basilico spezzettato.
9. Lasciare cuocere per circa 35-40', mescolando di tanto in tanto. Se la salsa dovesse asciugarsi troppo, aggiungere un pò di acqua calda.
10. Dopo la cottura tenere in caldo a bagnomaria (+65°C) fino al momento dell'utilizzo, oppure abbattere di temperatura e conservare in frigorifero.
11. Se si desidera una salsa pomodoro dalla struttura più fine, occorre ripassarla al passaverdura.



Note e... Sonia consiglia

a) I pomodori più indicati sono: San Marzano, Piccadilly, Pachino, pomodori del piennolo, pomodori a grappolo ben maturi

b) Per ridurre l'acidità del pomodoro è possibile aggiungere un pizzico di zucchero.

c) Il fondo aromatico (sedano, carote e cipolle) può essere costituito da sola cipolla tritata.

Le varianti della salsa pomodoro

Salsa di pomodori pelati, si prepara allo stesso modo della salsa di pomodoro fresco, partendo dal punto 3.

Salsa di pomodoro a pezzi o concassè, è una salsa estiva semplice e veloce da fare all'ultimo momento:

Ingredienti

1 kg di pomodori da sugo maturi, 4 cucchiaini di olio extr. di oliva, 40 g di cipolla (facoltativa), 2 spicchi di aglio, 6-7 foglie di basilico, sale fino e pepe nero q.b.

Procedimento

Lavare i pomodori, fare un'incisione dalla parte opposta e sbollentarli per 8-10 secondi in acqua bollente, quindi raffreddarli in acqua e ghiaccio e pelarli.

Tagliare i pomodori in quattro spicchi, eliminare la parte centrale ed i semi e tagliare a filetti o dadini.

Fare appassire la cipolla tritata (facoltativa) e l'aglio schiacciato con l'olio, eliminare l'aglio, unire i pomodori, il sale e le foglie di basilico spezzettate. Condire con il pepe e lasciare cuocere per 10 minuti.

Note

Usare pomodori ben maturi (San Marzano, pomodoro Pachino o a grappolo).

È possibile utilizzare il pomodoro, mantenendo sia la buccia che i semi, quindi dopo averlo tagliato a spicchi, si taglia a filetti o a cubetti.

Salsa di pomodoro a crudo, il pomodoro fresco dopo averlo sbianchito, eliminato la buccia ed i semi viene tagliato a concassè e condito con olio ex. v. di oliva, basilico spezzettato, uno spicchio d'aglio schiacciato, sale e pepe. Viene lasciata marinare per una 10' circa prima di essere utilizzata per condire la pasta a freddo.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo