

RALPHIE'S SUGO DI POMODORO

CON VERDURE FRITTI, OLIVE E BASILICO

(Tomatensauce mit gebratenem Gemüse, Oliven + Basilikum)

2 Hände voll überreife Cherrytomaten, 2 Lauchzwiebeln, eine Handvoll Basilikumblättern, 2 Knoblauchzehen, Prise Salz, Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Paprikapulver, 50ml Olivenöl und einem Passierstab pürieren.

1 halbe gewürfelte Zwiebel, halbe geriebene Möhre und ca. 15 gehackten Oliven in Olivenöl anbraten, die pürierte Salsa und 1 Glas trockenen Rot- oder Weisswein dazugeben, schön einkochen und bei Bedarf (wenn die Sose zu dick wird und Gefahr läuft anzubrennen) 1 Esslöffel Tomatenmark und 200ml Gemüsebrühe dazugeben! (Insgesamt ca. 2 Stunden kochen) Fertig!

Schmeckt zu jeglicher Pasta und kann prima mit einem geriebenen Parmigiano oder Grana Padano garniert werden..!