



" C'est la base, de la base, de la base, de la cuisine italienne. Les vrais amoureux de la cuisine italienne la préfèrent fatta in casa! "

Simone

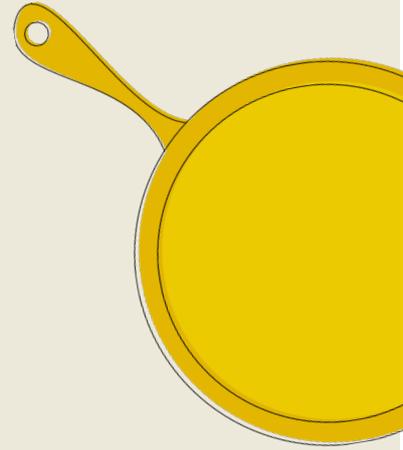
SAUCE TOMATE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 400 g** de pelati*
- 800 g** de passata de tomate*
- 2** oignons blancs doux
- 1 branche** de celeri
- 2** gousses d'ail
- 2 feuilles** de laurier
- 1 bouquet** de thym
- Huile d'olive*
- Sel

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

1. Éplucher les oignons et les couper en julienne. Les faire transpirer à feu moyen dans une cocotte en fonte généreusement huilée. Ils ne doivent pas se colorer. Couper finement l'ail et l'ajouter à la cocotte.

 *Il faut donner aux oignons le temps de transpirer pour qu'ils rendent leur sucre.*

2. Préparer un bouquet garni : couper la branche de céleri en deux, garnir une moitié des feuilles de laurier et de thym, puis refermer avec la deuxième moitié de branche de céleri. Fixer le bouquet garni avec un bout de ficelle.

3. Quand les oignons sont confits, ajouter les pelati, la passata de tomate, un volume d'eau équivalent à la passata de tomate, le bouquet garni et une pincée de sel.

4. Laisser cuire à feu très doux pendant au moins une heure.

5. Quand la sauce a bien réduit, retirer le bouquet garni de la cocotte et passer la sauce au passe-légume.

 *Attention, ne mixez pas votre sauce, sinon elle changera de couleur !*

6. Goûter la sauce et ajouter du sel si nécessaire.

7. Conserver la sauce au congélateur jusqu'à utilisation.

 *L'astuce? Faites des bacs de congélation correspondant à la taille de votre foyer.*

CLUB
CASA ZANONI