

Salsa de Tomate “Marinara”

Esta salsa de tomate es la básica de la cocina italiana, se utiliza mucho como salsa de tomate para pizzas y pasta. Aunque a mí, me gusta darle un toque picante, con unas gotitas de tabasco. Alegrando así cualquier plato de verduras, carne o pescado.

INGREDIENTES:

- 4 Dientes de ajo
- 1 Cucharadita orégano seco
- 1 Bote de Passata o de tomate triturado (800g)
- Gotas de tabasco al gusto
- 2 Cucharadas aceite oliva
- 4 Cucharadas Albahaca fresca picada (opcional)

2

Raciones



NOTA:

Se puede congelar

ELABORACIÓN:

1. Rallar los ajos (con piel y todo), dorar ligeramente en el aceite a fuego lento.
2. Agregar el orégano, dar un par de vueltas rápidas y seguidamente el tomate triturado.
3. Cocinar 15 – 20 minutos, adicionar el tabasco, albahaca (si se utiliza) y apagar el fuego.
4. Se puede tomar tanto caliente como fría.