



Bimby: Salsa di pomodoro - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

1 kg. pomodori tagliati e senza semi (o pelati sgocciolati), 40 gr. olio evo, ¼ cipolla, ½ spicchio d'aglio, basilico, sale

Inserisci nel boccale i pomodori, la cipolla, l'aglio, il sale e omogeneizza: 1 minuto a velocità turbo. Cuoci: 10 minuti a temperatura 100 velocità 1, e 10 minuti a temperatura Varoma tenendo il misurino inclinato. Alla fine unisci il basilico fresco, l'olio crudo, e lascia riposare qualche minuto. Consigli: se vuoi risparmiare tempo puoi usare due scatole di polpa pronta (800 g), e cuocere per 15 minuti a temperatura 100 velocità 1.

eCucinando.it