Sauce tomate

Ingrédients

1

- 2 oignons hachés
- huile d'olive pour faire suer
- 8 g d'ail haché Bresc
- 40 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 2 boîtes de tomates pelées de 400 g
- 500 g de tomates fraîches mûres concassées
- 4 g d'Erbe Italiano Bresc (Épices italiennes)
- sel et poivre selon votre goût

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Méthode de préparation

Faire revenir l'oignon sans le faire brunir dans l'huile d'olive et y ajouter l'ail et le strattu de purée de tomates. Faire chauffer l'ensemble et y ajouter les tomates et les morceaux de tomates. Laisser mijoter. Écraser la sauce en purée avec le mixeur plongeant afin d'obtenir une sauce lisse. Assaisonner avec les épices italiennes, le poivre et le sel.