



Passata rustica di pomodoro

Ingredienti :

POMODORI	1 KG	OLIO DI OLIVA	30 GR
LAVATI E SENZA SEMI		SALE, PEPE, ZUCCHERO	
SPICCHI DI AGLIO MEDI	2	FOGLIE DI BASILICO TRITATO	
GROSSO SCALOGNO	1		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Scalogno	1	Scalogno					
	Spicchi di aglio	2	Spicchi di aglio		800 giri/min	2 min	Chiuso	
	Olio di oliva	30 gr	Olio di oliva	100°C				
2	Pomodori	1kg						
	Sale	-	Aggiungere		-100 giri/min R-Mix	25 a 30 min	Aperto	
	Pepe Zucchero	- -		105°C				
3	Basilico tritato	-	Aggiungere e mescolare	-	Impulsi 1500 giri/min	1 a 2 impulsi		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare i pomodori cirio o cuore di bue a seconda della propria preferenza, con poco succo e pochi semi.