



# Salsa di pomodoro

## Ingredienti :

BURRO	20 GR	SEDANO	15 GR	SPICCHI D'AGLIO	1
LARDO AFFUMICATO	45 GR	CONCENTRATO DI POMODORO	225 GR	BRODO CHIARO	750 ML
CIPOLLE	50 GR	POMODORI SPELLATI E SENZA SEMI	300 GR	TIMO, ALLORO, FOGLIE DI PREZZEMOLO	
CAROTE	40 GR			SALE, PEPE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	<b>Burro</b> <b>Cipolle</b> <b>Carote</b> <b>Sedano</b> <b>Lardo</b>	20 gr 50 gr 40 gr 15 gr 45 gr	Inserire nella vasca	 115°C	Impulsi 1500 giri/min  100 giri/min	4 impulsi  6 min	Chiuso	
<b>2</b>	<b>Concentrato di pomodoro</b> <b>Pomodori</b> <b>Aglio</b> <b>Brodo chiaro</b> <b>Timo</b> <b>Alloro</b> <b>Prezzemolo</b> <b>Sale</b> <b>Pepe</b>	225 gr 300 gr 1 750 ml - - - - -	Incorporare	 130°C	Turbo  intermittente OIOI	10 sec  20 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
<b>3</b>			Passare la preparazione con l'accessorio salsa del Kit cucina	-				



### ASTUZIA DELLO CHEF

Potete variare questa salsa aggiungendo erbe a vostro piacimento (origano, basilico, santoreggia, ecc.).

