

Sauce tomate pour pizza |

Recette pour 12 pizzas

Description

Une sauce tomate pour vos pizzas maison, simple mais terriblement goutue!

L'astuce du chef

Pour un maximum de goût, choisissez une conserve de tomates San Marzano pour cette recette.

Ingrédients

- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 3 Gousse(s) Ail
- 12 Feuille(s) Basilic
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Origan séché

Préparation

- Temps de préparation **10 mins**

Sauce tomate

Versez tout le contenu de la conserve dans un bol.

Ajoutez les gousses d'ail pelées, les feuilles de basilic, l'huile d'olive et l'origan séché.

Avec un mixeur à bras, mixez le tout jusqu'à une consistance lisse. Assaisonnez de sel à votre goût.

Bon appétit!