

Starfrit : Sauce tomate au basilic

Recette pour 4 personnes



Description

Une sauce tomate simple et rapide, qui accompagnera une multitude de vos recettes **Starfrit**.

Ingrédients

Sauce tomate

- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1.50 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 1 Botte(s) Feuille(s) de basilic

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épluchez et ciseler finement l'oignon rouge. Videz les poivrons rouges, hachez-le grossièrement. Ciselez les feuilles de basilic.

Sauce tomate

Dans une casserole chaude avec de l'huile, dorez les oignons rouges, baissez le feu et ajoutez les poivrons rouges.

Au bout de 1 minute, ajoutez le sucre et l'ail, poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le vinaigre rouge, laissez réduire suffisamment (presque à sec), puis versez votre boîte de tomates concassées.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez mijoter 10 minutes.

Arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de basilic ciselées.

Bon appétit!