SAUCE AMATRICIANA

Recette italienne

Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4-6 personnes

- 1 oignon jaune émincé - 500 g de tomates fraîches épépinées - ou 1 boîte de tomates concassées - 2 c.s. d'huile d'olive vierge extra - 1 branche de basilic - 100 g de lardons - 1 piment rouge épépiné et coupé - sel

---

1. Mettez l'oignon et les lardons puis lancez le programme EXPERT, 5 minutes / vitesse 3 / 100°C.

2. Ajoutez les tomates coupées grossièrement, le piment et 2 c.s. d'huile d'olive et salez. Lancez le programme EXPERT, 30 minutes / vitesse 3 / 110°C.Mixez la sauce en programme SMOOTHIE.

3. Ajoutez le basilic frais haché au dernier moment.

Astuce du chef :

Pour obtenir une sauce plus savoureuse, faites rissoler l'oignon avec de l'huile d'olive, àla place de lÃ©au.Pour une sauce plus légère, ajoutez l'huile en fin de cuisson.Pour une sauce plus épaisse, relancez le programme EXPERT, vitesse 1A/110deg C pendant quelques minutes.

© Hachette Livre (Marabout) 2016