

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, à la place de l'huile d'olive. 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.

