

Pikáns paradicsomszós

1	180	10
Nehézség	Perc	fő

Hozzávalók

- 5 kg érett paradicsom
- 2 fej vöröshagyma
- 100 ml extra szűz olíva olaj
- 3 tk. tengeri só
- 2 tk. kristálycukor
- 1 tk. szárított oregánó
- 5 db bazsalikomlevél
- 1 db pepperoni



1. Készítsük elő a paradicsomot a nápolyi paradicsomszós receptjének első 3 pontja szerint.
2. Vágjuk apróra a hagymát, és pároljuk üvegesre az olívaolajon. Adjuk hozzá a paradicsomhúst, sózzuk, cukrozzuk, majd fűszerezzük oregánóval és bazsalikommal. A hőmérsékletet vegyük a legkisebb fokozatra.
3. Fogpiszkálóval fúrjunk pár lyukat a csípős pepperoniba. Tegyük az egyszer használatos filterpapírba, kössük el sütőzsinórral, és tegyük a paradicsomhoz. Főzzük a szószt több óráig, míg szép, sűrű paradicsomkrémet nem kapunk. Főzés közben többször keverjük át, hogy a paradicsomhús ne üljön le a fazék aljára. Végül utánsózhatjuk a szószt, de elég akkor is fűszerezni, amikor felhasználjuk.
- T. Hogy a paradicsom aromáját ne nyomja el a csípős íz, ezért a fűszerezésnél van egy trükk: a pepperonit egyszer használatos teafilter-papírba töltjük, lezárjuk sütőzsinórral és úgy tesszük a paradicsomhoz. Így főzés után el tudjuk távolítani a szószból. Ennek köszönhetően a paradicsom gyümölcsös aromája előtérben marad.

 Google Play



 App Store

