



Dolci, bevande e condimenti

Per 4 porzioni



Salsa Kumato® rapida

Ingredienti

12	pomodori di marca Kumato®, tagliati a metà
1/4 tazza	olio d'oliva
3-4	spicchi d'aglio, intero e sbucciato
	Sale a piacere
	Pepe a piacere

Preparazione

Scaldare il forno a 200 gradi. Ungere generosamente una teglia da forno con olio d'oliva. Togliere i semi dei pomodori, far scolare in un colino e mettere da parte il succo. Mettere i pomodori nella teglia da forno con la parte tagliata verso il basso e aggiungere gli spicchi d'aglio. Far arrostitire i pomodori e l'aglio per circa 15-20 minuti, muovendo la teglia ogni tanto per evitare che attacchino. Sfornare i pomodori arrostiti e farli raffreddare per circa 10 minuti. Spellare i pomodori che si sono sfatti durante la cottura ed il succo precedentemente colato e messo da parte e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere sale e pepe a piacere. Il gusto fresco e dolce dei pomodori di marca Kumato® è sufficiente per ottenere un sugo saporito; potete eventualmente aggiungere erbe fresche o essiccate. Questo sugo accompagna pasta, ravioli o polpette di carne.

Questo sugo è di color arancione scuro ed è meno acido e più dolce del tradizionale sugo di pomodoro.