

metro



Sauce tomate maison

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1 L | 0:10 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Un filet d'huile d'olive

4 Tomates italiennes, coupées en dés

250 ml (1 tasse) Poivrons rouges, coupés en dés

500 ml (2 tasses) Aubergines, coupées en dés

1 Gros oignon, coupé en dés

2 Gousses d'ail, hachées

60 ml (1/4 tasse) Pâte de tomates

250 ml (1 tasse) Tomates broyées

Préparation

Dans une grande casserole à feu doux, faire chauffer un filet d'huile d'olive, puis faire suer les légumes pendant environ 30 minutes en remuant occasionnellement.

Ajouter le reste des ingrédients, puis cuire pendant 30 minutes.

Passer le tout au pied-mélangeur et rectifier l'assaisonnement.

Source : Trois fois par jour

3 fois par jour

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

45 ml Sucre
**(3 c. à
soupe)**

60 ml Vinaigre blanc
(1/4 tasse)

Au goût, sel et poivre
