



Friggione

Ingredienti

2,500 kg. di pomodori maturi

1 kg di cipolle dorate

Olio quanto basta per soffriggere la cipolla

sale q.b.

Salsa a base di pomodoro e cipolla che viene utilizzata come contorno o come salsa per condire la pasta.

Tagliare le cipolle a quadretti, tagliare i pomodori a metà e togliere i semi poi tagliarli a quadretti piccoli (un centimetro per un centimetro).



Soffriggere la cipolla

poi mettere i pomodori e far cuocere per 2-3 ore a fuoco basso; salare a piacere.



Il friggione é pronto quando tende ad attaccarsi al tegame.