



Salsa di verdure miste (con il Bimby e non)

Ingredienti

- 1 peperone grande (possibilmente giallo) o 2 piccoli
- 1 zucchini grande o 2 piccole
- 1 melanzana globosa
- 1 cipollina
- 50 g di olio
- 100 g di passata di pomodoro
- sale grosso q.b.

Questa é una salsa che ho sempre visto sulla tavola della mia famiglia, fin da quando ero bambina.

Adesso la preparo con il Bimby, ma fino a poco tempo fa la cucinavo nel tegame.

Semplice e gustosa, é ottima come contorno, ma anche come condimento per la pasta.

Lavare e tagliare a pezzetti le verdure. Inserire la cipolla nel boccale del Bimby e tritarla finemente poi aggiungere l'olio e soffriggerla 3' - 100° - vel. Soft.

Inserire le verdure nel boccale ed il sale grosso poi cuocere 20' - 100° - vel. Soft Antiorario.

Aggiungere la passata di pomodoro e cuocere altri 25' - VAROMA - vel. Soft Antiorario.

I tempi sono indicativi poichè possono variare a seconda della quantità delle verdure usate. In ogni caso deve risultare una salsa non troppo acquosa.

Ovviamente questo procedimento può essere seguito anche da chi non utilizza il Bimby, basta che di tanto in tanto si controlli il grado di cottura e che la salsa non si attacchi al tegame.