

SALSA DE TOMÀQUET



Ingredients

- 1 kg de tomàquet triturat natural
- 1 ceba mitjana
- oli d'oliva



Elaboració

Trinxa la ceba ben menuda, posa-la amb una mica d'oli en una paella i deixa-la a foc lent fins que quedi transparent. Aleshores hi aboques tot el tomàquet. Remena-ho bé i deixa que es vagi coent, tapat i al mínim, més o menys mitja hora.

És convenient que ho vagis remenant de tant en tant.

Has d'aconseguir que quedi una mica espès i el color s'enfosqueixi.

Nota: *Per conservar-ho uns quants dies, fica la salsa a dintre d'un pot de vidre i hi tires una mica d'oli per sobra. Guarda-la a la nevera.*