

Sauce marinara

Je te conseille de préparer cette sauce en doublant les quantités et de la congeler en petites portions. Elle est sublime sur les pâtes et en fond de pizza.

Recette

2 C à soupe d'huile d'olive
1 C à soupe de vinaigre balsamique
5 gousses d'ail
400 g de sauce tomate
¼ C à café de sel
1 C à soupe de sucre
¼ C à café de poivre
½ C à café de basilic sec
1 C à soupe de câpres

Préparation

Coupe l'ail en tranches épaisses. Fais revenir l'ail dans l'huile d'olive à feu moyen. Lorsque l'ail est doré, ajoute tous les autres ingrédients.

Laisse mijoter 35 minutes à feu doux-moyen, en remuant de temps en temps.

Tu peux passer la sauce au blender pour qu'elle soit bien lisse et crémeuse.

