



# *Le salse vegane*

## SUGO DI POMODORI FRESCHI



### *Ingredienti*

1,3 kg DI POMODORI  
CO.P.A.P.

.....

6 FOGLIE DI BASILICO  
FRESCO

.....

OLIO EVO q.b.

.....

1/2 CIPOLLA CO.P.A.P.

.....

1 SPICCHIO DI AGLIO  
BIANCO PIACENTINO

### *Procedimento*

- Preparate il sugo facendo soffriggere l'Aglio Bianco Piacentino e la Cipolla CO.P.A.P.;
- dopo poco aggiungete i Pomodori CO.P.A.P. freschi tagliati a pezzetti e il sale; fate cuocere fino a ottenere un sugo consistente e, solo alla fine, aggiungete le foglie di basilico fresco.