

Rezept Sugo finto

Zutaten:

500g Pachinotomaten (Kirschtomaten)

30g Butter

5 EL kaltgepresstes Olivenöl

etwas frisches Basilikum

Meersalz

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und halbieren (sehr große Exemplare vierteln)

Die Butter mit dem Öl in der Pfanne schmelzen

Tomaten und Basilikum hinzugeben und salzen

auf munterer Flamme solange kochen bis die Tomaten ihre Form verlieren

es geht alles recht schnell, die Zeit, in der die Pasta kocht, reicht zum Kochen des Sugo.

Zurück zu den Italienischen Rezepten