

Disponible à la minute: sauce pizzaïola

Pour 2 bocaux de 2.5 dl, 4 pizzas de 32 – 33 cm de diamètre



2 cs huile d'olive ou de colza
2 oignons, hachés
4 gousses d'ail, hachées

Faire revenir l'oignon et l'ail.

6 – 7 cs de concentré de tomates

Ajouter le concentré, faire suer.

800 g de tomates en dés ou
1 boîte de Pelati

Ajouter, faire revenir.

1 cc de sel
Poivre, pincée de sucre
Basilic, origan ou mélange d'herbes italiennes

Assaisonner, laisser cuire 35 à 45 minutes demi-couvert en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce soit consistante.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement, congelée par portion ou stérilisée ce qui la rend disponible à la minute...

Procédé:

Remplir les bocaux jusqu'à 1 – 2 cm du bord. Si nécessaire, nettoyer les bords des bocaux avec du papier de ménage humide. Fermer les bocaux.

Cuisson des bocaux:

- > Four à vapeur: 100°C, 30 minutes, sortir après 10 minutes de repos
- > Marmite à stériliser: 90°C, 20 minutes, sortir après 10 minutes de repos
- > Marmite à pression: 10 minutes au premier trait, laisser redescendre la soupape.

Au moment de l'emploi:

Etaler la sauce froide sur la pâte à pizza jusqu'à 1½ cm du bord.
Chauffer la sauce et la servir avec des pâtes.

Remarque:

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs et astuces** » sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/economiefamiliale