

Sos de rosii

pentru paste

Sos de rosii pentru paste

Ingrediente :

spaghetti, o ceapa, 2 catei usturoi, 2 linguri ulei de masline, 500 g rosii, 2 linguri pasta de rosii, 125 ml supa de legume, 200 ml smintina, jumatate de lingurita rasa de zahar, sare, piper

Preparare :

Se toaca ceapa si usturoiul marunt si se calesc la foc mic in ulei de masline. Se oparesc rosiile si se curata de coaja. Se dinstuie impreuna cu ceapa 3-4 minute. Se adauga pasta de rosii si supa de legume. Se fierbe 5-6 minute la foc mare si apoi se adauga condimentele. Se adauga la final smintina si se mai lasa la foc mic 5-6 minute. Se poate presara deasupra, cind se pune sosul peste spaghetti, putin parmezan ras.