

Σάλτσα για πίτσα και μακαρονάδα

Συντάκτης: Administrator

Παραδοσιακή συνταγή: **Σάλτσα για πίτσα και μακαρονάδα**

ΥΛΙΚΑ

6 κιλά κόκκινη ντομάτα στο μούλτι

3 - 4 καρότα

1 πιπεριά πράσινη

1 - 2 πιπεριές κόκκινες και 1 μικρή καυτερή

1 μάτσο βασιλικό

1 ποτήρι λάδι

αλάτι και 1 κουταλάκι ζάχαρη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Όλο το μίγμα το βάζω στη γάστρα και στο φούρνο στους 180 βαθμούς μέχρι να πήξει.

Το μίγμα το ρίχνω ζεστό σε γυάλες και τις γυρίζω αμέσως ανάποδα για 1 βράδυ. Το πρωί τις βάζω κανονικά στο ντουλάπι.

Σημείωση: Βάζω καπάκια καινούργια για καλύτερη μόνωση.