

Rosario Simeoli Trattoria Pomo d'Oro:

Tisztelgés a nápolyi hagyományok előtt „Paradicsomos spagetti bazsalikkal”

Hozzávalók 4 főre

Hozzávalók a paradicsomszószhoz

- 100 gr extraszűz olívaolaj
- 50 gr vaj
- 250 gr hagyma
- 250 gr angol zeller
- 250 gr sárgarépa
- 25 gr fokhagyma
- 5 db babérlevél
- 2,5 kg fűrtös paradicsom
- 2,5 kg hámozott paradicsom
- 250 gr sűrített paradicsom
- 1500 gr zöldség alaplé
- 25 gr durva só
- 1 csipet cukor
- 500 gr konfitált paradicsom
- bors

Szósz elkészítése:

Pucoljuk meg és vágjuk kockára a hagymát, zellert és sárgarépát. Mossuk meg a paradicsomot és vágjuk fel darabokra. Tegyük fel egy serpenyőt az olívaolajjal és a vajjal. A forró olajon megfonnyasztjuk a zöldségeket, babérlevelet és a fokhagymát. Adjuk hozzá a fűrtösparadicsomot, a feldarabolt paradicsomot és lassú tűzön 10 percig főzzük. Majd adjuk hozzá a hámozott paradicsomot, sűrített paradicsomot és a zöldség alaplevet, majd hagyjuk lassú tűzön főni. A szósz egy zöldségszűrőn keresztül átpasszírozzuk és egy fazékba tesszük. Adjuk hozzá a konfitált paradicsomot és lassú tűzön addig főzzük, amíg el nem érjük a kívánt sűrűséget, és közben folyamatosan ízesítjük sóval, borssal.

- 320 gr spagetti
- reszelt parmezán sajt
- csokor bazsalikom
- olívaolaj

Tészta elkészítése:

Forraljuk fel a szószt, mártsuk bele a nyers spagettit és hagyjuk puhulni lassan. Amikor a tészta elkezd puhulni, keverjük össze óvatosan és főzzük úgy mintha rizottó lenne. Ha szükséges, meleg sós vizet öntsünk hozzá. Vegyük le a tűzről és ha még úgy érezzük, akkor sózzuk, adjunk hozzá olíva olajat, bazsalikom levelet és reszelt parmezán sajtot.