

Será por recetas



Salsa de amatriciana

Salsas, Recetas fáciles



4 Personas



50 Minutos



Fácil



Enviada el 06/07/2012

Ingredientes

- 120 g de panceta fresca
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ kilo de tomates maduros
- Jengibre
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Primero picar en cuadraditos finos la panceta y saltearla a fuego lento con el aceite. Añadir la cebolla, fileteada y un diente de ajo. Retirar el ajo cuando esté dorado.

Incorporar los tomates (pelados, sin semillas y picados) cuando se dore la cebolla.

Sazonar y condimentar con un poco de jengibre rallado. Hervir hasta que la salsa esté hecha.



Autor receta de Salsa de amatriciana

Sweetest



Valoración 3/5



42 Recetas publicadas



Miembro desde 05/07/2012