

Salsa de tomate rápida y cruda

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 5-8 minutos más 3-4 horas de marinado

COOKING TIME: 10-12 minutos

Ingredients

- 675 g de tomates maduros firmes, sin piel ni semillas
- 6 cucharadas de aceite de oliva con Filippo Berio con sabor a chile
- 1 diente de ajo pelado y triturado
- 1-2 cucharadas de albahaca, picada en trozos uniformes

Para decorar:

- Unas ramitas de albahaca

Method

1. Cortamos los tomates en tiras finas y uniformes. Los colocamos en un recipiente que no sea metálico, añadimos el resto de los ingredientes y dejamos que reposen durante 3-4 horas.
2. Ideales para dar sabor a nuestra pasta preferida, como los espaguetis o los tallarines. Incorporamos la salsa con cuidado y servimos de inmediato.