

Altra ricetta

Ingredienti: 5 kg pomodori maturi, 500 gr cipolla, 250 gr carote, cannella q.b., 3 cucchiaini sale grosso, 1 kg peperoni rossi, 4 peperoncini, 25 chiodi di garofano, pepe q.b., 4 cucchiaini di zucchero.

Non è stagione di pomodori ma la voglia di salsa rossa vi ha colto all'improvviso? La soluzione c'è ed è: pelati maturi, naturalmente di buona qualità!

Lavate accuratamente i pomodori, tagliateli a metà e "strizzateli", quindi passateli nella macchina per la conserva al fine di eliminare tutti i semi e la pelle. Fate bollire il passato di pomodoro ottenuto per almeno 20-30 minuti eliminando l'acqua in eccesso. Aggiungete tutti gli ingredienti rimasti: peperoni, peperoncini e cipolle lavati e tagliati in piccoli tocchetti, l'aceto, i chiodi di garofano, il pepe, la cannella, il sale e lo zucchero. Lasciate bollire per circa un'ora e riempite le bottiglie con la rubra ancora bollente.

Altra Salsa Rubra piemontese

Ingredienti: 6/7 cipolle medie, 1 kg passata di pomodoro, 1 bicchiere di aceto, 5 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 1 cucchiaino noce moscata in polvere, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 1 peperoncino, 4 chiodi di garofano, 2 cucchiaini di senape in polvere.

- tagliare sottilmente la cipolla e unire al passato di pomodoro.
- Cuocere per 30 minuti a fuoco moderato;
- Passare al frullatore; versare in pentola, aggiungere zucchero e aceto e cuocere per 20 minuti.
- Aggiungere sale ed altre spezie;
- Fare addensare per 10 minuti.
- Versare in barattoli e fare bollire per 30 minuti.

Altra ricetta.

400 gr di pomodori, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 spicchio aglio, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cipolletta, 1 peperone rosso, 2 cucchiaini di olio, 1 peperoncino, sale q.b., 2 cucchiaini di aceto. aromi a piacere (salvia, basilico, prezzemolo e alloro)

Procedimento

Fate bollire i pomodori in poca acqua salata; dopo una mezz'oretta toglieteli dall'acqua, eliminate le bucce e passateli al setaccio o al passaverdure. Versate il sugo ottenuto in una casseruola, unite il sedano, la carota, le cipolle e i peperoni tagliati a pezzetti piccoli, l'aglio, i vari aromi (salvia, basilico, prezzemolo, alloro) spezzettati e mezzo peperoncino sminuzzato, coprite e cuocete a fuoco lento per circa due ore. Spegnete la fiamma e passate la salsa nuovamente al setaccio, se necessario rimettetela sul fuoco ancora un po' per farla addensare. Quando si sarà raffreddata, regolate la salsa di sale e pepe, unite la cannella e la senape, l'aceto e l'olio. Versate il bagnetto in barattoli di vetro sterilizzati, da conservare in un locale fresco.

Salsa rubra (la più semplice ricetta casalinga)

Ingredienti: 5 kg di pomodori maturi, 4 cipolle, 6 peperoni rossi, 2 peperoncini, 15 chiodi di garofano, 2 cucchiaini di sale grosso, 2 cucchiaini di zucchero, , mezzo litro di aceto rosso.

Mettere tutti gli ingredienti a cuocere in una capiente pentola per 2 ore, rimestando spesso. Finita la cottura , passare le verdure e rimettere sul fuoco per 1 ora a cuocere. Terminata la seconda cottura, riempire i vasetti e mettere sotto una coperta oppure fare bollire a bagnomaria per 30 minuti.