Первое блюдо
Простые рецепты

Классический томатный соус

OsThemes · 09.08.2023



Время готовки

50 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Рецепт классического томатного соуса, одного из пяти основных соусов французской кухни (его ещё называют неаполитанским). Этот соус является основой для традиционного испанского, креольского, португальского и прованского соусов. В некоторых рецептах приготовления томатного соуса используют ру (англ. «roux») - классический загуститель из сливочного масла и муки, но на самом деле он необязателен. Самих помидоров достаточно, чтобы сделать соус достаточно густым.

Ингредиенты

- Помидоры — 4 шт.
- Консервированные томаты — 800 г.
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Репчатый лук — 100 г.
- Чеснок — 3 зубчика
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Тимьян — 1 ч. л.
- Орегано — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль и черный перец (по вкусу)

Способ приготовления

1. Соль и черный перец (по вкусу)Разогрейте в сотейнике оливковое масло. Мелко нарежьте чеснок и лук добавьте их в сотейник и обжаривайте около 8 минут на среднем огне.
2. Затем нарежьте консервированные томаты и закиньте в сотейник. Туда же отправьте все специи (кроме соли и перца) томатную пасту и тушите на медленном огне около 20 минут периодически помешивая. Готовьте до тех пор пока соус немного не загустеет.
3. Очистите свежие помидоры от кожуры (для этого их нужно ошпарить) а затем от хвостиков. Нарежьте их на небольшие кусочки добавьте в соус и готовьте ещё пару минут. В самом конце посолите и поперчите.
4. Соус лучше всего подавать с пастой или использовать как основу для пиццы. Приятного аппетита!