



# Sauce tomate pour pizza

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Voici une recette express et sans cuisson de la sauce tomate à pizza, ingrédient incontournable de la pizza rossa (« pizza rouge »), en opposition à la pizza bianca (« pizza blanche ») qui n'en contient pas.

Quantité: 300 ml - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Durée: 10 min

## Ingrédients

- 1 grande boîte de tomates pelées entières
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'origan sec
- poivre

## Matériel et accessoires

- 1 mixer

## Préparation

1. A l'aide d'une fourchette, sortir les tomates pelées de la boîte et les mettre dans une assiette creuse.
2. Réserver le jus pour un autre usage.
3. Découper les tomates en dés moyens.
4. Les égoutter grossièrement, sans les écraser.
5. Les verser dans le bol d'un mixer.
6. Ajouter le concentré de tomate, l'huile et l'origan.
7. \_
8. \_\_\_\_

## Remarques ou suggestions

- Les quantités indiquées ici permettent de garnir au moins 4 grandes pizzas de 36 cm, en comptant 3 belles cuillerées à soupe de sauce par pizza.
- Noter qu'il ne faut pas en mettre trop, sous peine de détremper la pâte et de la ramollir.

