



SALSA DI POMODORI SECCHI

Difficolt: Facile



Questa salsa davvero ottima per insaporire dei crostini di pane, per condire la pasta o per preparare degli ottimi e velocissimi aperitivi.

Vi auguro una buona giornata...oggi c'è il sole finalmente...godiamocelo!!!

- aglio 2 spicchi
- basilico 4 o 5 foglie
- capperi 1 cucchiaio
- pomodori secchi 160gr. sgocciolati
- olio EVO

Iniziamo col mettere a bagno in acqua fredda i pomodori secchi

Nel frattempo sminuzzare l'aglio i capperi e le foglie di basilico



Non appena i pomodori si sono ammorbiditi, tagliarli a pezzettoni e frullarli insieme a tutti gli altri ingredienti versando a filo l'olio (come fosse un pesto).



Io preferisco una consistenza un p grossolana, ma regolatevi in base ai vostri gusti, quindi pi o

meno frullata.

La salsa pronta per essere utilizzata!



Guardate [qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=GIRELLE%20CON%20OLIVE%20ONERE%20E%20POMODORI%20SECCHI) ho realizzato delle girelle ripiene di questa salsa...davvero buonissime!

Infiniti utilizzi: come condimento per la pasta, dentro a tramezzini, per arricchire delle insalate, ecc.

Ciao a tutti

e alla prossima ricetta ;)