

Salsa pomodoro alla mediterranea

circa 6 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

400 g di peperoni a dadini
700 g di pomodori a dadini
100 g di olive nere snocciolate e affettate
1 c. da tavola d'olio d'oliva
0.1 dl di aceto balsamico bianco
1 busta di Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
250 g di zucchero
di sale e pepe dal mulino

1 Preliminari:

Scaldare l'olio in una pentola e soffriggere i dadini di peperoni. Aggiungere i pomodori, le olive e l'aceto. Incorporare il Gelfix mescolato allo zucchero.

2 Preparare:

Mescolare il tutto, portare a ebollizione a fuoco vivo e lasciare sobbollire per 15 minuti rimastando di tanto in tanto. Condire con sale e pepe. Riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti preparati, chiuderli e capovolgerli per ca. 5 minuti.

Consiglio

- Servire la salsa con grigliate.