

«Sosa da pomodoro e pesto»

En l'emissiun da la davos 'emna ha Lucia Pitaro tradì ils trics, co far la pasta sez. Oz declera ella, co fa las sosas da pomodoro e pesto.

E uschè èsi da far:

Sosa da pomodoro:

Laschar vegnir chaud l'ieli, agiunscher tut las ingredienzas e laschar coier ca. 1 ura.

Sosa da pesto:

Tagliar tut las ingredienzas fin o purar e maschadar cun l'ieli.



Foto: pixabay

Ingredienzas

Sosa da pomodoro:

- 400 g pelatti o tomatas frestgas
- 1 tschadun pitschen ieli d'ulivas
- 2 frischlas d'agl
- Basilic e peterschigl
- Sal e paiver

Sosa da pesto:

- Ca. 80 g basilic
- Ca. 50 g Parmesan
- Ca. 30 g Pecorino
- Ca. 30 g nushegl da pinia
- ieli d'ulivas
- 3 frischlas d'agl
- sal