



Salsa di pomodoro e peperoni rossi al papavero

Ingredienti :

POMODORI FRESCI	700 GR	1 SPICCHIO D'AGLIO	SALE
PEPERONI ROSSI SENZA PELLE	300 GR	TIMO, ALLORO, PREZZEMOLO	
CIPOLLE BIANCHE	180 GR	1 CUCCHIAIO DI SEMI DI PAPAVERO	
		1 FILO DI OLIO DI OLIVA	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Peperoni Cipolle Olio di oliva Pomodori	300 gr 180 gr 1 filo 700 gr	Inserire nella vasca	 110°C	intermittente OIOI	6 min	Aperto	
2	Spicchio d'aglio Prezzemolo Timo Alloro Sale	1 - - - -	Inserire e mescolare	 100°C	200 giri/min	10 min	Chiuso	
3			Frullare	-	3500 giri/min	30 sec		Assaggiare e aggiu- stare di sale e pepe.
4				-	Turbo	30 sec		Tappa facoltativa a seconda del risultato
5			Aggiungere i semi di papavero	-				



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete realizzare questa salsa per pranzi dietetici eliminando l'olio di oliva e il sale.